RAYUELA
RESERVA



RAYUELA RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2024

VITICULTURA

Suelo: De origen aluvial, profundos de buen drenaje y fertilidad moderada.

VINIFICACIÓN

Variedad: 97% Cabernet Sauvignon, 3% Syrah

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas entre el 29 de marzo y el 13 de abril del año 2023.

Técnicas de vinificación: Las uvas fueron despalilladas y molidas a tanques de acero inoxidable y de cemento, donde fermentaron a temperaturas entre los 26-28°C. Durante la fermentación, se hizo una extracción moderada con sólo 3 a 4 remontajes cortos por día. Después, se hizo la fermentación maloláctica natural. Aproximadamente 20% del vino se guardó en barricas de roble, mientras que el resto se mantuvo en cubas de acero inoxidable y cemento. Después de mezclar los componentes, el vino se filtra y se embotella.

Roble: Aproximadamente el 20% de la mezcla se guardó en barricas usadas de roble francés por 6 meses.

Servicio: Este Cabernet Sauvignon es el compañero ideal de la parrilla. Marida a la perfección con achuras, malaya de cerdo, palanca y otros cortes a las brasas. Para una opción vegetariana, prueba berenjenas asadas a la parrilla, cuyo toque ahumado armoniza con su perfil frutal y estructura. Sírvelo a una temperatura máxima de 17 °C.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 % vol.
pH: 3.67
Acidez Total: 4,98 g/L
Azúcar Residual: 2,73 g/L

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo rubí, con matices violáceos. En nariz destacan aromas a frutos rojos frescos, con perfil especiado y marcado aroma que recuerda a cassis. En boca es suave, con taninos firmes y equilibrados acompañados de un atractivo carácter frutal. Final persistente, donde destacan notas de fruta fresca en el retrogusto.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta por 4 años.