RAYUELA
RESERVA



RAYUELA RESERVA MALBEC 2024

VITICULTURA

Suelo: De origen aluvial, textura areno arcillosa, buen drenaje y fertilidad media.

VINIFICACIÓN

Variedad: 95% Malbec, 5% Syrah.

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: El Reserva Malbec es un vino versátil, ideal para disfrutar entre 15 y 16 °C. Marida a la perfección con tablas de charcutería, costillas de cerdo, hamburguesas a la parrilla, guiso de berenjenas y preparaciones simples del día a día. Para un clásico infalible, acompáñalo con una pizza de pepperoni y disfruta una combinación llena de sabor.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 % vol.
pH: 3.7
Acidez Total: 4,86 g/L
Azúcar Residual: 2,6 g/L

NOTAS DE CATA

De color rojo violeta brillante. En nariz se percibe frutos rojos y azules frescos, acompañado por notas florale. En boca entra con rica acidez y tensión, con una boca elegante y balanceada que da persistencia.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta por 4 años.