RAYUELA
RESERVA



RAYUELA RESERVA MERLOT 2024

VITICULTURA

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

VINIFICACIÓN

Variedad: Merlot 95 %, Syrah 5%.

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 Merlot destaca por su versatilidad. Disfrútalo con pastas (con mariscos, champiñones o salsa Alfredo), pollo o vegetales grillados con hierbas y una buena pizza. Para expresar toda su frescura y equilibrio, sírvelo a 15 °C o ligeramente más frío.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 % vol.
pH: 3,74
Acidez Total: 4,59 g/L
Azúcar Residual: 2,9 g/L

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo rubí intenso. En nariz destacan aromas a frutos rojos, con suaves toques a caramelo y especias. En boca se perciben taninos redondos, con buena estructura y acidez balanceada. Final persistente, donde se amplifican las notas frutales.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta por 4 años.