

RAYUELA RESERVA



RAYUELA RESERVA SAUVIGNON BLANC 2024

VITICULTURA

Viñedo: Proveniente de viñedos ubicados en el Valle de Colchagua. El primero de ellos, es el Fundo San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco. Estos cuarteles tienen una edad promedio de 25 años. El segundo viñedo está ubicado en la zona costera del valle de Colchagua, a poco más de 20 kilómetros del mar, lo cual aporta frescura, acidez natural e intensidad aromática al vino.

Suelo: Cunaco presenta suelo aluvial, arcillo arenoso, de muy buen drenaje, extraordinariamente poroso y con la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año, mientras que el viñedo costero, presenta un suelo granítico, de buena profundidad y drenaje.

Clima: La temporada 2023 – 2024 comenzó con un invierno lluvioso en comparación a los últimos años, las precipitaciones fueron algo moderadas al comienzo, pero fueron aumentando durante los meses de julio y agosto, alcanzando un registro de agua caída por sobre los 600mm a comienzos de primavera, generando un retraso de los primeros riegos de la temporada entre 3 a 4 semanas en relación a la temporada anterior. El agua caída durante el periodo invernal, nos permite comenzar el ciclo fenológico de nuestros viñedos con un buen nivel de humedad en los suelos, evitando así, riesgos de stress en las plantas. La temperatura a comienzos de invierno fue templada, esta tendencia se prolongó hacia comienzos de primavera, lo que se tradujo en una brotación levemente más tardía que lo normal. El verano tuvo un inicio marcado por las altas temperaturas, con olas de calor que se prologaron esporádicamente durante todo el periodo estival, lo que suponía una cosecha más temprana, sin embargo, esta tendencia se mantuvo a la baja durante el último tercio del verano y sobre todo al comienzo del otoño, donde las temperaturas máximas difícilmente sobrepasaron los 30°C, presentando condiciones climáticas muy favorable para el término de la madurez de nuestras uvas. La temporada se verá reflejada en vinos frescos, con carácter y gran complejidad.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 3.600 plantas/hectárea con una conducción en espaldera baja y poda en cargador. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano. No se realiza deshoje para mantener los racimos cubiertos por hojas durante todo el periodo de madurez con el fin de obtener un vino más fresco, intenso y de buen volumen.

VINIFICACIÓN

Varietal: Sauvignon Blanc 100%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas entre el 5 y el 11 de marzo del 2024.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada sin moler hacia la prensa, donde se maceró entre 4 y 6 horas en frío a una temperatura aproximada de 10°C, con el objetivo de extraer precursores aromáticos y sabores contenidos en la piel. Posteriormente el jugo fue escurrido y decantado por 36 a 48 horas a 8°C, luego de lo cual se dio paso a la fermentación, la cual se realizó en cubas de acero inoxidable a distintos rangos de temperatura (entre 14 y 18°C), con la idea de buscar distintos perfiles aromáticos y distintas características en la boca.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13% vol.
pH: 3,17
Acidez Total: 4,44 g/L
Azúcar Residual: Menor a 1,00 g/L

NOTAS DE CATA

De color amarillo verdoso con tonos pálido. En nariz se perciben aromas a fruta fresca como durazno blanco acompañados de sutiles notas cítricas. En boca es un vino fresco, con buena acidez y mineralidad, estas características aportan tensión al vino y dan paso a un final frutal y prolongado.