RAYUELA
GRAN RESERVA



RAYUELA GRAN RESERVA MALBEC 2024

VITICULTURA

Solo: De origem aluvial, com texturas areno-argilosas e grande profundidade. Possui a capacidade de regular muito bem o fornecimento de água à planta ao longo do ano, com boa drenagem e fertilidade moderada.

VINIFICAÇÃO

Variedade: 98% Malbec, 2% Petit Verdot.

Técnicas de Vinificação: As uvas foram desengaçadas e esmagadas em um tanque. A fermentação alcoólica ocorreu a temperaturas entre 24 e 26°C. A fermentação foi realizada de forma muito suave, evitando a sobre-extração, com o objetivo de elaborar um vinho mais elegante, agradável e equilibrado. Em seguida, foi realizada uma maceração pós-fermentativa de aproximadamente 6 a 9 dias. Posteriormente, ocorreu a fermentação malolática, com 85% do vinho realizando esse processo em barricas, enquanto os 15% restantes foram mantidos em tanques de aço inoxidável.

Carvalho: Aproximadamente 25% do vinho permaneceu por 11 meses em barricas usadas de carvalho francês, enquanto os 75% restantes foram envelhecidos em tanques de aço inoxidável para preservar o frescor e a intensidade da fruta.

Serviço: O Gran Reserva Malbec é ideal para acompanhar carnes vermelhas grelhadas, cordeiro, pato, mollejas, embutidos e preparações tradicionais, como grão-de-bico com linguiça. Seu equilíbrio e frescor harmonizam especialmente bem com pratos de sabores intensos. Sirva entre 15 e 16°C e, se possível, decante por alguns minutos antes de apreciar.

ANÁLISES LABORATORIAIS

Álcool: 13,5%
pH: 3,62
Acidez Total: 4,90 g/L
Açúcar Residual: 1,9 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

O vinho apresenta uma cor vermelha intensa com nuances violáceas. No nariz, revela equilíbrio entre frutas vermelhas maduras e suaves notas de carvalho francês, que acrescentam toques de especiarias. Em boca, apresenta boa estrutura e amplo volume, com taninos finos que proporcionam boa persistência.

POTENCIAL DE GUARDA

Pronto para consumo ou pode ser guardado por até 6 anos.