RAYUELA
RESERVA



RAYUELA RESERVA CARMENERE 2024

VITICULTURA

Solo: De origem aluvial, profundo, com boa drenagem e fertilidade moderada.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Carmenere 94%, Syrah 6%.

Técnicas de vinificação: As uvas foram desengaçadas e esmagadas em tanques de aço inoxidável e de cimento, onde fermentaram a temperaturas entre 26 e 28 °C. Durante a fermentação, foi realizada uma extração moderada, com apenas 3 a 4 remontagens curtas por dia. Em seguida, ocorreu a fermentação malolática natural. Aproximadamente 20% do vinho foi armazenado em barricas de carvalho, enquanto o restante foi mantido em cubas de aço inoxidável e de cimento. Após a mistura dos componentes, o vinho é filtrado e engarrafado.

Carvalho: Aproximadamente 20% do corte foi armazenado em barricas usadas de carvalho francês durante 6 meses.

Serviço: O Reserva Carménère é o companheiro ideal para os amantes de churrasco. Sua versatilidade também o torna perfeito para acompanhar charquicán, humitas, carnes vermelhas com salada chilena, além de preparações com beterraba, berinjela e pratos condimentados. Para apreciar toda a sua expressão, sirva entre 15 e 16 °C.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool: 13,5 % vol.
pH: 3,73
Acidez total: 4,74 g/L
Açúcar residual: 2,42 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelho intenso com nuances violáceas. No nariz, predominam aromas de frutas vermelhas e negras, com destaque para notas de amora-silvestre, acompanhadas por um toque sutil de groselha-vermelha. Em boca, surgem taninos redondos e macios, seguidos de uma acidez moderada, que lhe confere corpo médio e equilíbrio. O final é longo, com retrogosto expressivo no qual se destaca a groselha-negra.

POTENCIAL DE GUARDA

Consumir agora ou guardar por até 4 anos..