

# RAYUELA

## RESERVA



### RAYUELA RESERVA CHARDONNAY 2024

#### VITICULTURA

**Vinhedo:** Proveniente de distintos vinhedos localizados no Vale de Colchagua, uma parte da Fazenda San Carlos, localizada nas proximidades de Cunaco, e a outra parte, vem de um setor costeiro de Colchagua, próximo a Litueche.

**Solo:** Cunaco apresenta solo aluvial, argiloso arenoso, de ótima drenagem, extraordinariamente poroso e com a capacidade de administrar muito bem a entrega de água à planta durante o ano. Os solos do vinhedo que está próximo a costa de Colchagua, são principalmente de granito com setores de solos aluviais, em geral profundos, com boa drenagem e com rochas presentes em todo perfil.

**Clima:** A temporada 2023 - 2024 começou com um inverno chuvoso em comparação com os últimos anos. As chuvas, de intensidade moderada no início, aumentaram durante os meses de julho e agosto, atingindo um registro de precipitações de mais de 600 mm no início da primavera, o que causou um atraso de 3 a 4 semanas nas primeiras irrigações da temporada com relação ao ano anterior. As precipitações ocorridas no inverno nos permitiram começar o ciclo fenológico de nossos vinhedos com um bom nível de umidade no solo, evitando o risco de estresse nas plantas. A temperatura no começo do inverno foi amena e essa tendência se estendeu até o princípio da primavera, o que se traduziu em uma brotação levemente mais tardia do que o normal. O verão começou com altas temperaturas, com ondas de calor que duraram esporadicamente durante todo o período estival, sendo esperada uma colheita mais precoce. No entanto, essa tendência continuou diminuindo durante o último terço do verão e principalmente no início do outono, quando as temperaturas máximas dificilmente ultrapassaram 30 °C, apresentando condições climáticas muito favoráveis para o final do processo de amadurecimento de nossas uvas. O reflexo da temporada serão vinhos frescos, com caráter e grande complexidade.

**Condução do vinhedo:** A plantação localizada na fazenda San Carlos tem uma densidade de 5.555 plantas/hectárea, com uma condução em espaldeira baixa e poda em carregador. Despontes de brotes na primavera e no começo do verão. Não se realizou desfolhe para manter os cachos cobertos por folhas durante todo o período de maturação com o objetivo de obter um vinho mais fresco, intenso e aromático. O vinhedo próximo a Litueche tem uma densidade de 5.000 plantas/hectárea, com uma condução em espaldeira baixa e poda em carregador ou guyot doble. Despontes de brotes na primavera e no começo do verão. Se realizaram leves desfolhes somente ao interior da canopia, com o objetivo decaumentar a ventilação, para manter as uvas saudáveis, e também favorecer uma maturação mais uniforme.

#### VINIFICAÇÃO

**Variedade:** Chardonnay 94%, 6% Viognier.

**Safra:** As uvas foram colhidas entre os dias 13 e 20 março de 2024.

**Técnicas de vinificação:** A uva foi desengaçada e moida sendo levada à prensa, onde se prensou sem macerar. Posteriormente o suco foi escorrido e decantado de 36 a 48 horas a 10°C. A fermentação se realizou em cubas de aço inoxidável a uma temperatura controlada de 16 a 20°C por leveduras nativas e seleccionadas.

#### ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 13,5%  
PH: 3,33  
Acidez Total: 5,45 g/L  
Açúcar Residual: 1 g/L

#### NOTAS DE CATA:

De cor amarelo-palha, límpida e brilhante. Quanto à aromas, apresenta um nariz muito expressivo, com notas de frutas cítricas e tropicais, com destaque para a toranja. Na boca, é fresco, frutado, com textura suave e final persistente.