RAYUELA
RESERVA



RAYUELA RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2024

VITICULTURA

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

VINIFICAÇÃO

Variedade: 97% Cabernet Sauvignon, 3% Syrah.

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: Este Cabernet Sauvignon é o companheiro ideal para os amantes de churrasco. Harmoniza perfeitamente com miúdos, malaya suína, palanca e outros cortes preparados na brasa. Para uma opção vegetariana, experimente berinjelas grelhadas na churrasqueira, cujo toque defumado harmoniza com seu perfil frutado e sua estrutura. Sirva a uma temperatura máxima de 17 °C.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool: 13,5 % vol.
pH: 3,67
Acidez total: 4,98 g/L
Açúcar residual: 2,73 g/L

NOTAS DE CATA

Vinho de cor vermelho-rubi, com nuances violáceas. No nariz, destacam-se aromas de frutas vermelhas frescas, com perfil especiado e aroma marcante que remete a cassis. Em boca, é macio, com taninos firmes e equilibrados, acompanhados por um atraente caráter frutado. Final persistente, no qual se destacam notas de frutas frescas no retrogosto.

POTENCIAL DE GUARDA

Consumir agora ou guardar por até 4 anos.