RAYUELA
RESERVA



RAYUELA RESERVA MALBEC 2024

VITICULTURA

Solo: De origem aluvial, textura areno-argilosa, boa drenagem e fertilidade média.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Malbec 95%, Syrah 5%.

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 Malbec é um vinho versátil, ideal para apreciar entre 15 e 16 °C. Harmoniza perfeitamente com tábuas de frios e embutidos, costelas suínas, hambúrgueres na churrasqueira, ensopado de berinjela e preparações simples do dia a dia. Para um clássico infalível, acompanhe-o com uma pizza de pepperoni e desfrute de uma combinação cheia de sabor.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool: 13,5 % vol.
pH: 3,7
Acidez total: 4,86 g/L
Açúcar residual: 2,6 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor vermelho-violeta brilhante. No nariz, percebem-se frutas vermelhas e azuis frescas, acompanhadas por notas florais. Em boca, apresenta acidez agradável e tensão, com paladar elegante e equilibrado, que proporciona persistência.

POTENCIAL DE GUARDA

Consumir agora ou guardar por até 4 anos.