RAYUELA
RESERVA



RAYUELA RESERVA MERLOT 2024

VITICULTURA

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

VINIFICACIÓN

Variedad: Merlot 95 %, Syrah 5%.

Técnicas de vinificación: 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.

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

Serviço: O Reserva Merlot se destaca por sua versatilidade. Aprecie-o com massas (com frutos do mar, cogumelos ou molho Alfredo), frango ou vegetais grelhados com ervas e uma boa pizza. Para expressar todo o seu frescor e equilíbrio, sirva a 15 °C ou ligeiramente mais frio.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Álcool: 13,5 % vol.
pH: 3,74
Acidez total: 4,59 g/L
Açúcar residual: 2,9 g/L

NOTAS DE CATA

Vinho de cor vermelho-rubi intenso. No nariz, destacam-se aromas de frutas vermelhas, com suaves toques de caramelo e especiarias. Em boca, percebem-se taninos redondos, boa estrutura e acidez equilibrada. Final persistente, no qual as notas frutadas se intensificam.

POTENCIAL DE GUARDA

Consumir agora ou guardar por até 4 anos