RAYUELA
RESERVA



RAYUELA RESERVA SAUVIGNON BLANC 2026

VITICULTURA

Solo: Cunaco apresenta solo aluvial, areno-argiloso, com excelente drenagem, extraordinariamente poroso e com grande capacidade de regular o fornecimento de água à planta ao longo do ano. Já o vinhedo costeiro apresenta solo granítico, com boa profundidade e drenagem.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Sauvignon Blanc 100%.

Técnicas de vinificação: As uvas foram desengaçadas, sem serem esmagadas, e encaminhadas à prensa, onde passaram por maceração a frio durante 4 a 6 horas, a uma temperatura aproximada de 10 °C, com o objetivo de extrair precursores aromáticos e sabores presentes na casca. Posteriormente, o mosto foi escorrido e decantado por 36 a 48 horas a 8 °C. Em seguida, iniciou-se a fermentação, realizada em cubas de aço inoxidável, em diferentes faixas de temperatura (entre 14 e 18 °C), buscando obter diferentes perfis aromáticos e características em boca.

Serviço: Este Sauvignon Blanc é ideal como aperitivo ou para acompanhar pratos do mar. Harmoniza perfeitamente com ceviches, ostras, amêijoas e frutos do mar frescos com limão. Também combina com queijo de cabra, graças ao seu frescor e à sua acidez vibrante.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool: 13% vol.
pH: 3,03
Acidez total: 6,5 g/L
Açúcar residual: 1,02 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor amarelo-esverdeada com tons pálidos. No nariz, percebem-se aromas de frutas frescas, como pêssego branco, acompanhados por sutis notas cítricas. Em boca, é um vinho fresco, com boa acidez e mineralidade. Essas características conferem tensão ao vinho e conduzem a um final frutado e prolongado.