RAYUELA
RESERVA



RAYUELA RESERVA CHARDONNAY 2026

VITICULTURA

Suelo: Cunaco presenta suelo aluvial, arcillo arenoso, de muy buen drenaje, extraordinariamente poroso y con la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año. Los suelos del viñedo cercano a la costa de Colchagua, son principalmente de granito con sectores de suelos aluviales, en general profundos, con buen drenaje y con rocas presentes en todo el perfil.

VINIFICACIÓN

Variedad: Chardonnay 100%.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia la prensa, donde se prensó sin macerar. Posteriormente el jugo fue escurrido y decantado por 36 a 48 horas a 10ºC. La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable a temperatura controlada de 16 a 20°C por levaduras seleccionadas.

Servicio: Este Chardonnay es un vino fresco, versátil y perfecto para disfrutar todos los días. Ideal como aperitivo o junto a quesos frescos, mariscos salteados, pastel de jaiba y ensalada César. Sírvelo bien frío, entre 8 y 10 °C, manteniéndolo en una cubetera con hielo o en la puerta del refrigerador, nunca en el congelador.

ANÁLISIS DE LABORATORIO
Alcohol: 13,5%
PH: 3,32
Acidez Total: 5,37 gr/L
Azúcar Residual: 1,34 g/L

NOTAS DE CATA:
Presenta un color amarillo con matices verde. En aromas posee una nariz muy expresiva con notas a frutos
cítricos, como lima y pomelo. En boca es fresco, con buena tensión, de textura suave y un final persistente.