RAYUELA
RESERVA



RAYUELA RESERVA SAUVIGNON BLANC 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, mientras que el viñedo costero, presenta un suelo granítico, de buena profundidad y drenaje.

VINIFICACIÓN

Variedad: Sauvignon Blanc 100%.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada sin moler hacia la prensa, donde se maceró entre 4 y 6 horas en frío a una temperatura aproximada de 10ºC, con el objetivo de extraer precursores aromáticos y sabores contenidos en la piel. Posteriormente el jugo fue escurrido y decantado por 36 a 48 horas a 8ºC, luego de lo cual se dio paso a la fermentación, la cual se realizó en cubas de acero inoxidable a distintos rangos de temperatura (entre 14 y 18ºC), con la idea de buscar distintos perfiles aromáticos y distintas características en la boca.

Servicio: Este Sauvignon Blanc es ideal como aperitivo o para acompañar preparaciones del mar. Marida perfectamente con ceviches, ostras, almejas, mariscos frescos con limón. También con queso de cabra, gracias a su frescura y vibrante acidez.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13% vol.
pH: 3,03
Acidez Total: 6,5 g/L
Azúcar Residual: 1,02 g/L

NOTAS DE CATA

De color amarillo verdoso con tonos pálido. En nariz se perciben aromas a fruta fresca como durazno blanco acompañados de sutiles notas cítricas. En boca es un vino fresco, con buena acidez y mineralidad, estas características aportan tensión al vino y dan paso a un final frutal y prolongado.