RAYUELA
RESERVA



RAYUELA RESERVA CHARDONNAY 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. Os solos do vinhedo próximo à costa de Colchagua são principalmente graníticos, com áreas de solos aluviais; em geral, são profundos, bem drenados e apresentam rochas em todo o perfil.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Chardonnay 100%.

Técnicas de vinificação: As uvas foram desengaçadas e esmagadas em direção à prensa, onde foram prensadas sem maceração. Posteriormente, o mosto foi escorrido e decantado por 36 a 48 horas a 10 °C. A fermentação foi realizada em cubas de aço inoxidável, com temperatura controlada entre 16 e 20 °C, utilizando leveduras selecionadas.

Serviço: Este Chardonnay é um vinho fresco, versátil e perfeito para apreciar todos os dias. Ideal como aperitivo ou para acompanhar queijos frescos, frutos do mar salteados, pastel de jaiba e salada César. Sirva bem gelado, entre 8 e 10 °C, mantendo-o em um balde com gelo ou na porta da geladeira, nunca no congelador.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool: 13,5%
pH: 3,32
Acidez total: 5,37 g/L
Açúcar residual: 1,34 g/L

NOTAS DE CATA:

Apresenta cor amarela com nuances verdes. No nariz, é muito expressivo, com notas de frutas cítricas, como lima e grapefruit. Em boca, é fresco, com boa tensão, textura suave e final persistente.