

RAYUN

GRAN RESERVA

CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA MAIPO 2012

Nuestro Rayun Gran Reserva Cabernet Sauvignon es un vino elegante y equilibrado. Posee aromas a cerezas, frambuesas, almendras, vainilla, coco, algunas especias y ligeros toques de canela. También encontramos notas tostadas muy elegantes, que junto a su gran volumen, persistencia, potencia y complejidad, hacen que este vino sea agradable al paladar y muy bien integrado.

VITICULTURA

Año de cosecha: 2012
Denominación de Origen: Valle de Maipo.
Año de plantación de los Viñedos: 1995
Rendimiento: 10 tons/ha
Mes de Cosecha: Medios Abril.

ELABORACIÓN DEL VINO

Bodega: En valle de Colchagua

Maceración: En frío por 5 días a 10°C antes de fermentación y maceración post fermentativa por 20 a 25 días para extraer volumen y densidad.

Fermentación: Durante 10 días, partiendo de bajas temperaturas hasta un máximo de 24°C, para conservar los sabores afrutados y evitar la sobre extracción de taninos.

Fermentación Maloláctica: Si

Envejecimiento: Un promedio de 12 meses en barricas de roble americano y francés. Por lo menos 6 meses de guarda en botella.

ANÁLISIS

Composición: 100% Cabernet Sauvignon
Alcohol: 13,7 %Vol.
Ph: 3,6
Acidez Total: 5 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual: 2,9 g/l

