

RAYUN

GRAN RESERVA



CARMENERE GRAN RESERVA COLCHAGUA 2013

Este vino tiene una tonalidad rojo rubí intenso, con aromas a ciruelas, moras y cassis, con toques especiados como pimienta negra. Todo integrado por las notas a madera provenientes de la guarda en barricas. En boca es un vino jugoso, de taninos suaves y redondos con un final largo y muy agradable.

VITICULTURA

Año de cosecha: 2013
Denominación de Origen: Valle de Colchagua
Año de plantación de los Viñedos: 1991
Rendimiento: 8 tons/ha
Mes de Cosecha: Mayo.

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% Carmenera,
Alcohol: 14,3 %Vol.
pH: 3,42
Acidez Total: 5,46 g/l(ácido tartárico)
Azúcar Residual: 3,4 g/l