

RAYUN

RESERVA



CABERNET SAUVIGNON COLCHAGUA 2014

Nuestro Rayun Reserva Cabernet sauvignon presenta un color rojo rubí, con aromas a frutos rojos maduros, y algunas notas a frutos secos. Además presenta un suave toque especiado, y notas tostadas provenientes del envejecimiento en barricas, otorgándole complejidad aromática. En boca, posee taninos redondos, entregando gran estructura y volumen, es equilibrado con una agradable acidez que le da un final largo y persistente.

VITICULTURA

Año de cosecha: 2014
Denominación de Origen: Valle de Colchagua.
Año de plantación de los Viñedos: 1993
Rendimiento: 10 tons/ha
Mes de Cosecha: Medios Abril.

ELABORACIÓN DEL VINO

Bodega: En valle de Colchagua.

Maceración: En frío por 72 horas a 10°C antes de Fermentación y maceración post fermentativa por 15 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: 6-8 meses en contacto con roble francés y americano. Por lo menos 3 meses de guarda en botella.

ANÁLISIS

Composición: 100% Cabernet Sauvignon.
Alcohol: 13,5 %Vol.
Ph: 3,4
Acidez Total: 5,4 g/l(ácido tartárico)
Azúcar Residual: 3,8 g/l