

# RITUAL

## CHARDONNAY

### 2017

Valle de Casablanca



*Un elegante vino de color amarillo verdoso, con expresivos aromas de pomelo, mandarina y suaves notas de avellana que se entremezclan con toques de roble y vainilla. De textura suave, elegante y cremosa, con un largo final.*

#### COMPOSICIÓN

100% Chardonnay

#### NOTAS DEL ENÓLOGO

Las uvas fueron cosechadas a mano y llevadas directamente a la prensa donde se realizó prensado directo sin despallillar. Parte del jugo obtenido fermenta en huevos de concreto, potenciando fruta y textura, mientras que el resto fermenta en barricas, obteniendo cuerpo, complejidad y sedosidad. Durante el periodo de crianza se agitan las lías regularmente para lograr la máxima expresión de los vinos.

#### COSECHA 2017

La temporada tuvo un invierno bajo en precipitaciones, con un alza importante de las temperaturas a fines de primavera hasta el verano. La cosecha comenzó a mediados de febrero, alrededor de un mes adelantada en relación con el año anterior. Los bajos rendimientos dieron paso a una notable intensidad aromática y de sabores, entregando vinos de equilibrada acidez y concentración.



El valle de Casablanca en Chile es una reconocida zona de clima frío en el costado noroeste de la cordillera de la Costa, a menos de 30 kilómetros del océano Pacífico.



La influencia de las suaves brisas del Pacífico y niebla matinal, entregan óptimas condiciones para la producción de vinos de clima frío.



Suelos de granito descompuestos, con buen drenaje.



12° C



ALCOHOL 14%



MARISCOS  
ENSALADAS CON CARNES BLANCAS



20% HUEVOS DE CONCRETO  
20% BARRICA NUEVA DE 400L  
60% BARRICA NEUTRA



PH 3,04 G/L



AZÚCAR RESIDUAL 1,4 G/L



ACIDEZ 5,05 G/L