

RITUAL

BLOCK



CHARDONNAY SUPERTUGA 2016
Valle de Casablanca

Un expresivo vino con frescas notas minerales, entremezcladas con cáscara de limón, mandarina y flores de la pradera nativa. De textura suave, elegante y cremosa, con un dejo de tiza al final.



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 descompuesto y arcilla permiten a la variedad expresar su máximo potencial.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Las uvas son cosechadas a mano a primera luz del día y se prensan los racimos enteros, sin despalillar. La fruta fermenta en barricas de 400 L durante 14 meses logrando textura y complejidad. En la crianza se realiza un cuidadoso y preciso trabajo de bastoneo a lo largo de once meses, obteniendo una boca suave y cremosa.

COSECHA 2016

La vendimia tuvo un desarrollo favorable, dado por temperaturas moderadas que permitieron una lenta maduración de las uvas. El resultado fue vinos balanceados con intensidad de sabores, menor azúcar y alcohol.



12° C



14%



HUMITAS
RAVIOLES DE CANGREJO
QUESOS SUAVES
PESCADOS DE ROCA



BARRICA DE 400L
18% NUEVA



PH
3,12 G/L



AZÚCAR
RESIDUAL
1,12 G/L



ACIDEZ
7,32 G/L