

RITUAL

PINOT NOIR 2017

Valle de Casablanca



Un Pinot Noir de cuerpo medio, con notables aromas florales, de cereza y frambuesa. En boca presenta intensa fruta fresca con deliciosa textura y acidez extraordinaria. Suave y balanceado con un final sedoso, aterciopelado y largo.

COMPOSICIÓN

100% Pinot Noir

NOTAS DEL ENÓLOGO

La cosecha se realiza a mano en la madrugada en pequeños lotes y se lleva cuidadosamente a cabo una doble selección. Parte de la uva se fermenta con su escobajo, sin despalillar, para aumentar la estructura y complejidad. Ritual Pinot Noir es fermentado con levaduras nativas, logrando una verdadera expresión de su lugar de origen.

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.



14° C



ALCOHOL 13.5%



ATÚN GRILLADO
RISOTTO DE MARISCOS



11 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS
20% NUEVAS



PH 3,56



AZÚCAR RESIDUAL 1,72 G/L



ACIDEZ 5,39 G/L