

RITUAL

CHARDONNAY

2018

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 despalillar. 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 2018

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.



VIÑEDOS SUSTENTABLES ENTREGAN LA MÁXIMA EXPRESIÓN DE NUESTROS SUELOS VIVOS.



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 14°



MARISCOS
ENSALADAS CON CARNES BLANCAS



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



PH 3,05



AZÚCAR RESIDUAL <1 G/L



ACIDEZ 4,86 G/L