

RITUAL

BLOCK



CHARDONNAY SUPERTUGA 2017 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.



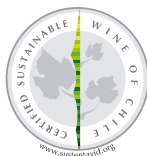
Suelos de granito descompuesto y arcilla permiten a la variedad expresar su máximo potencial.

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 y envejece 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 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.



VIÑEDOS SUSTENTABLES ENTREGAN
LA MÁXIMA EXPRESIÓN DE NUESTROS
SUELOS VIVOS.



12° C



14%



HUMITAS
RAVIOLES DE CANGREJO
QUESOS SUAVES
PESCADOS DE ROCA



BARRICA DE 400L
18% NUEVA



PH
2,99



AZÚCAR
RESIDUAL
1,52 G/L



ACIDEZ
7,12 G/L