

RITUAL

BLOCK



PINOT NOIR MONSTER 2017
Valle de Casablanca

*Intensos aromas frescos de cerezas, frambuesa y flores blancas.
Efervescente y jugoso en boca, balanceado y con taninos
aterciopelados que llevan a un largo 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 abundantes en cuarzo y mica, ubicados en una ladera sur a los pies de la Cordillera de la Costa, entregan un vino fresco y elegante.

NOTAS DEL ENÓLOGO

La cosecha se realiza a mano en pequeños lotes y se lleva cuidadosamente a cabo una doble selección. Una porción de la fruta se somete a fermentación de racimo completo para aumentar la estructura y complejidad. Ritual Pinot Noir es fermentado con levaduras nativas para aumentar la profundidad e intensidad, desarrollando un verdadero sentido del lugar.

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.



14° C



13,5%



ATÚN, SALMÓN Y MERO
PAELLA DE MARISCOS



14 MESES EN
BARRICAS DE
ROBLE FRANCÉS,
30% NUEVA.



PH
3,6



AZÚCAR
RESIDUAL
1,2 G/L



ACIDEZ
6,2 G/L

WWW.RITUALWINES.COM