

RITUAL

CHARDONNAY

2019

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

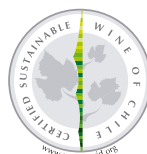
NOTAS DEL ENÓLOGO

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 2019

Una excelente cosecha para el Valle de Casablanca. Las temperaturas moderadas durante la primavera y sin lluvias relevantes favoreció a la brotación y floración.

Durante el verano existieron oscilaciones térmicas amplias lo que benefició la curva de madurez manteniendo la frescura de la fruta de esta zona. La cosecha de adelantó 10 días respecto del año anterior y con rendimientos menores, los que finalmente dieron paso a una intensidad aromática y de sabores, entregando vinos de frescos, intensos, de acidez balanceada y largo final.



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.



12° C



ALCOHOL 13,5%



MARISCOS
ENSALADAS CON CARNES BLANCAS



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



PH 3,14



AZÚCAR RESIDUAL 1,64 G/L



ACIDEZ 7,79 G/L