RITUAL

PINOT NOIR 2018

Valle de Casablanca

Vino Orgánico

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 2018

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.

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.

14º C

ALCOHOL 13.5%

ATÚN GRILLADO
RISOTTO DE MARISCOS

11 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS
20% NUEVAS

PH 3,62

AZÚCAR RESIDUAL 1,8 G /L

ACIDEZ 5,1 G/L

CERTIFIED SUSTAINABLE WINE OF CHILE
www.sustentavid.org

VIÑEDOS ORGÁNICOS ENTREGAN LA MÁXIMA EXPRESIÓN DE NUESTROS SUELOS VIVOS

WWW.RITUALWINES.COM