

# RITUAL

BLOCK



PINOT NOIR MONSTER 2019  
Valle de Casablanca  
Vino Orgánico

*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.



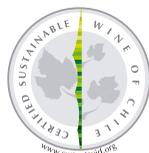
Suelos abundantes en cuarzo y mica, ubicados en una ladera sur a los pies de la Cordillera de la Costa, entregan un vino fresco y elegante.

## 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 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 frescos, intensos, de acidez balanceada y largo final.



VIÑEDOS ORGÁNICOS ENTREGAN  
LA MÁXIMA EXPRESIÓN DE NUESTROS  
SUELOS VIVOS.



14° C



14%



ATÚN, SALMÓN Y MERO  
PAELLA DE MARISCOS



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



PH  
3,68



AZÚCAR  
RESIDUAL  
1,33 G/L



ACIDEZ  
5,02 G/L

[WWW.RITUALWINES.COM](http://WWW.RITUALWINES.COM)