# RITUAL

## SAUVIGNON BLANC

2020

Valle de Casablanca
Vino Orgánico



Intensos aromas cítricos y florales se combinan con sabores a durazno blanco y nectarinas, los cuales son potenciados por una balanceada acidez. Es persistente y vibrante, con un final impecable, limpio y delicado.

### **COMPOSICIÓN**

100% Sauvignon Blanc

### NOTAS DEL ENÓLOGO

Las uvas fueron cosechadas a mano a primera hora de la mañana, lo que maximiza su frescura y vitalidad. A continuación se prensan los racimos completos y se deja decantar por 36 horas. Posteriormente se fermenta una parte en huevos de concreto, otra en barricas y el resto en estanques de acero inoxidable. Esto nos permite generar distintos componentes, los cuales revelan aromas, sabores y texturas diferentes. El vino se envejece en cada uno de sus recipientes durante ocho a diez meses, agitando sus lías según lo indicado en el calendario biodinámico, para obtener en boca una sensación suave y de mayor complejidad, sin perder frescor.

#### COSECHA 2020

Un año que, sin duda, presentó desafíos principalmente por las altas temperaturas del verano y las bajas precipitaciones durante el invierno. Lo anterior, fue la principal razón para que la vendimia comenzara varias semanas antes de lo habitual. Una vendimia diferente, de menores rendimientos, con uvas muy aromáticas, expresivas y frescas, las que sin duda imprimieron su carácter en vinos frescos, de buen volumen, balanceados y con 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.



10° C



ALCOHOL 14%



LOCOS CON SALSA VERDE PESCADO BLANCO CON TOMATE Y HIERBAS RISOTTO CAPRESE



30% HUEVOS DE CONCRETO 30% BARRICA NEUTRA 40% ESTANQUES DE ACERO



PH 3,23



AZÚCAR RESIDUAL 1,1 G/L



ACIDEZ 6,4 G/L