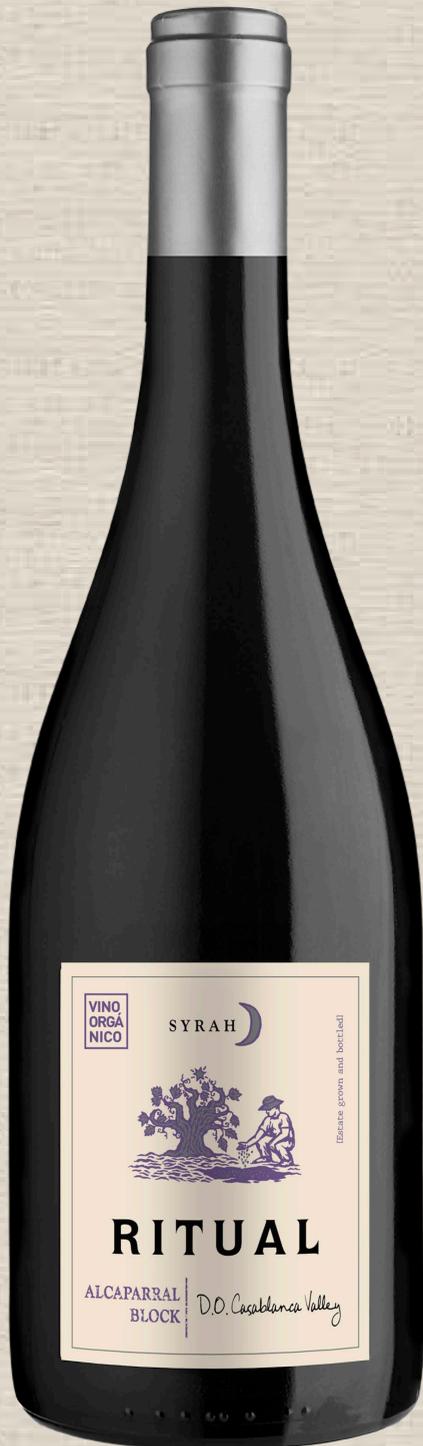


RITUAL

BLOCK



SYRAH ALCAPARRAL 2019
Valle de Casablanca
Vino Orgánico

Un elegante vino que nace en lo más alto de nuestros viñedos en el valle de Casablanca, imprimiéndole una identidad única, fresca, con fruta negra, hierbas especiadas y toques de oliva.



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.



Suelo de origen granítico, propio de la Cordillera de la Costa.

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, entregar frescor y notas especiadas. Ritual Syrah es fermentado con levaduras nativas para aumentar la profundidad, intensidad y complejidad.

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 se 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.



16° C



14%



CORDERO MAGALLÁNICO
CHULETAS DE CORDERO
QUESOS DE CABRA Y OVEJA



12 MESES EN
BARRICAS DE
ROBLE FRANCÉS,
25% NUEVAS



PH
3,62



AZÚCAR
RESIDUAL
1 G/L



ACIDEZ
5,69 G/L

WWW.RITUALWINES.COM