

RITUAL



PINOT NOIR 2015



DENOMINACIÓN DE ORIGEN: VALLE DE CASABLANCA

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. Nuestra propiedad, ubicada en el extremo este del valle, es influenciada por las suaves brisas del Pacífico y la fría niebla matinal.

COSECHA: 2015

La vendimia 2015 nos entregó fruta de gran calidad debido a los bajos rendimientos obtenidos y a nuestro clima mediterráneo con gran amplitud térmica entre día y noche. La lenta madurez de las uvas permitió mantener su frescura, sabor, aromas y elegante acidez.

EL VINO

Un Pinot Noir de cuerpo medio, con notables aromas florales, de arándano y frambuesa. En boca presenta intensa fruta fresca con deliciosa textura y acidez extraordinaria. Suave y balanceado con un final sedoso y aterciopelado.

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.

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% PINOT NOIR

ALCOHOL: 14%

GUARDA: 11 MESES EN ROBLE FRANCÉS, 20% NUEVO