

RITUAL



SAUVIGNON BLANC 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.

Ritual Sauvignon Blanc proviene del sector más frío de nuestra propiedad. Este lugar nos entrega sabores a fruta fresca con una equilibrada acidez, suavizada a través de la fermentación en barrica.

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

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

NOTAS DEL ENÓLOGO

Las uvas fueron cosechadas a mano durante la noche, lo que maximiza su frescura y vitalidad, junto con un prensado del racimo completo fermentado en huevos de concreto, barricas neutras y tanques de acero inoxidable. Esto nos permite combinar diferentes técnicas durante la fermentación en términos de temperatura y turbidez del mosto, lo cual revela diferentes compuestos aromáticos y de textura y sabores, que hacen de éste un vino único y muy expresivo. Después de la fermentación, agitamos las lías cada dos semanas durante ocho meses, obteniendo en boca una sensación de suavidad, sin perder frescor, lo que le entrega mayor complejidad al vino.

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% SAUVIGNON BLANC

ALCOHOL: 14%

GUARDA: 30% MADERA NEUTRA, 30% HUEVOS DE CONCRETO, 40% ESTANQUES DE ACERO