

# VERAMONTE

## RITUAL / SAUVIGNON BLANC



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.

### **DENOMINACIÓN DE ORIGEN:**

Valle de Casablanca, Chile.

### **VARIEDADES DE UVA:**

100% Sauvignon Blanc.

### **BARRICA:**

30% madera neutra, 30% huevos de concreto, 40% estanques de acero.

### **CATA:**

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.

**VINUM NOBILE, S.L.**

C/ Joaquín Turina, 2

28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80

Fax 91 352 62 47

E-mail: [comercial@vinumnobile.com](mailto:comercial@vinumnobile.com)

[www.vinumnobile.com](http://www.vinumnobile.com)