



SPARKLING WINE

CABALLO LOCO BRUT NATURE

 METODO

TRADICIONAL, FERMENTADO EN BOTELLA

 CEPA

CHARDONNAY 50% PINOT NOIR 50%

 VIÑEDO

VALLE DEL BIOBÍO - RIBERA SUR

 FECHA COSECHA

MARZO 2014: 1-15

 CRIANZA EN BOTELLA

18-24 MESES EN CONTACTO CON LEVADURA

 DOSAGE

SIN DOSAGE

CARACTERÍSTICAS DE LOS VIÑEDOS (VITICULTURA, CATA, ETC.):

Viticultura:

Las uvas provienen del Valle del Biobío, en la región más austral de Chile para el cultivo de la vid, cerca de la cordillera de la costa. Este viñedo es conducido en espaldera para proporcionar una ventilación óptima y la exposición solar adecuada para alcanzar una expresión de la fruta completa manteniendo su frescura inalterable. Pinot Noir y Chardonnay maduran lentamente, conservando su origen delicado y aportando su máxima expresión natural que le da un equilibrio perfecto.

Elaboración:

Las uvas fueron cosechadas a mano temprano en la temporada para conservar su carácter fresco. La segunda fermentación en botella, favorece una fina integración con sus levaduras y lías finas durante 18 - 24 meses antes del removido y deguelle. Este período de reposo aporta complejidad y una estructura equilibrada, conservando el carácter natural frutal en perfecta armonía con el aporte de sabores complejos y suaves tostados.

Notas De Cata:

Apreciación visual: Color amarillo pálido, efervescencia fina y elegante perlaje.

Perfil aromático: Aromas florales elegantes con suaves notas de berries blancos, complejados con caracteres de crema fresca y finos tostados

Sensación en boca: Cremoso, persistente y muy profundo en el paladar, de gran acidez natural que aporta amplitud y un vibrante y refrescante fin de boca.

Maridaje y servicio:

Armoniza preferentemente con pescados magros y toda clase de carnes blancas, como el pavo. Acompaña bien los mariscos y ceviches, server a 6 – 9 ° C.