



GRAND CRU

CABALLO LOCO APALTA

FECHA DE EMBOTELLADO

Año 2014

La uva es obtenida desde Apalta, Santa Cruz en el Valle de Colchagua. Este valle presenta temperaturas cálidas y ausencia de lluvias durante el periodo de maduración, debido al cordón montañoso que protege al valle de la influencia marítima del Océano Pacífico. La gran amplitud térmica entre el día y la noche, que es clave para el color y taninos en los vinos tintos, es ideal para estas variedades, permitiendo la obtención de un uva madura, de suaves taninos y aromas a frutas negras maduras.

DENOMINACIÓN

D.O. SANTA CRUZ, VALLE DE COLCHAGUA.

VARIEDAD

70% CARMENERE
30% CABERNET SAUVIGNON

COSECHA

COSECHA A MANO. PRIMERA SEMANA DE MAYO.

CARACTERÍSTICAS DE LOS VIÑEDOS:

Vinificación

Los racimos fueron cosechados a mano y seleccionados cuidadosamente.

Luego son suavemente despalillados a mano.

La fermentación es realizada en estanques abiertos, donde el sombrero de orujo es manejado manualmente con el objetivo de obtener una gentil y completa extracción.

La temperatura es mantenida entre 28 y 32° C, y luego el vino permanece en una larga maceración postfermentativa de 21 días.

El vino tiene una guarda de 18 meses en barricas de roble Francés (100%).

Notas de degustación

BIntenso color rojo con tonalidades violeta oscuras. De gran intensidad Frutal, frutas roja madura, la tipicidad del carmenere se hace presente en balance con grosellas negras, ciruelas y leves notas de pimienta blanca, todo perfectamente integrado con dulces aromas especiados provenientes de la estancia en barricas. Entra a la boca con personalidad. De suaves taninos y firme estructura. Elegante, suaves notas especiadas, larga persistencia y final.

Recomendación de guarda: Para disfrutar de su concentración hoy o dentro de 8 años para desarrollar la elegancia que solo viene con los años.

Servicio y acompañamiento recomendado

Acompañar idealmente de carnes rojas, cordero, pato y cerdo asados. Risottos, pastas bien condimentadas y aves de caza. Servir entre 17°C.