



SPARKLING WINE

CABALLO LOCO BLANC DE NOIRS

 METODO

TRADICIONAL, FERMENTADO EN BOTELLA

 CEPA

PINOT NOIR 100%

 VIÑEDO

VALLE DEL BIOBÍO - RIBERA NORTE

 FECHA COSECHA

MARZO 2014: 1-15

 CRIANZA EN BOTELLA

24-30 MESES EN CONTACTO CON LEVADURA

 DOSAGE

5gr/L

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 madura muy lentamente, conservando su origen delicado y aportando una refrescante acidez natural.

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 24 - 30 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: de color ambar pálido, efervescencia fina y elegante perlaje.

Perfil aromático: aromas a frutas rojas y suaves notas cítricas llenan la copa junto a elegantes notas tostadas finas.

Sensación en boca: suave, fresco, cremoso, profundo y largo, muy persistente en el paladar, de gran carácter y balance entre su fruta y su complejidad, de acidez natural vibrante y refrescante fin de boca.

Maridaje y servicio:

De preferencia con platos de cocina asiática y peruana, También armoniza con pescado a la parrilla, servido con salsa tártara de salmón y camarones, carnes blancas como el pollo y el pavo. Servir a 7 - 9 ° C.