



GRAND CRU

CABALLO LOCO MAIPO

FECHA DE EMBOTELLADO

Año 2014

Estas uvas son obtenidas desde el Valle del Maipo. El viñedo se sitúa muy cerca a la Cordillera de los Andes, con una gran amplitud térmica entre el día y la noche. Este factor determina la obtención de pequeñas y concentradas uvas. Los veranos cálidos y suaves otoños contribuyen a obtener una madurez óptima, donde la fruta desarrolla grandes aromas, gran estructura, suaves taninos y toda la elegancia característica de este reconocido terroir chileno.

DENOMINACIÓN

D.O. VALLE DEL MAIPO

VARIEDAD

79% CABERNET SAUVIGNON
21% CABERNET FRANC

HARVEST

COSECHA A MANO. 26 AL 30 DE ABRIL

CARACTERÍSTICAS DE LOS VIÑEDOS:

Vinificación

Los racimos fueron cosechados a mano y seleccionados cuidadosamente.

Luego son suavemente despallados 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%)

Tasting notes

Intenso color rojo violáceo. Para disfrutar de su concentración hoy o dentro de 8 años
Para disfrutar de su concentración hoy o dentro de 8 años para desarrollar la elegancia que solo viene con los años
Para desarrollar la elegancia que solo viene con los años

Recomendacion de guarda: Enjoy the concentration now or cellar for up to 8 years.

Service and food pairing recommendations

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