

CABALLO LOCO

GRAND CRU APALTA

ORIGEN

Apalta

AÑO

2024

COMPOSICIÓN

Carménère y Cabernet
Sauvignon

ALCOHOL
14,0% Vol

AZÚCAR RESIDUAL
2,84 g/l

PH
3,56

ACIDEZ
5.09 g/l

ORIGEN

Las uvas provienen del pequeño Valle de Apalta, ubicado dentro del Valle de Colchagua. Las colinas por el norte y el río Tinguiririca recorriendo el límite sur juegan un papel importante para ayudar a templar las temperaturas de un caluroso verano. Los otoños son largos y suaves. La combinación de suelos profundos y un largo período de crecimiento permiten una expresión de Carménère raramente vista en otras áreas de Chile.

VINIFICACIÓN

Los racimos fueron cuidadosamente seleccionados y cosechados a mano. Maceración en frío por 4 días. La fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable abiertos durante 14 días aproximadamente. Pisoneo manual 3 veces al día durante la fermentación. El vino tiene una guarda de 18 meses en barrica de roble Francés (100%), 10% nueva.

NOTAS DE CATA

Color rojo oscuro-violeta profundo. Aromas a frutos rojos y notas florales. Buen volumen en boca. Con taninos suaves, encantador y elegante.

MARIDAJE

Acompañar con carnes rojas de gran sabor, cerdo asado, chorizos y pato, además de risotto y pastas bien aliñadas.

RECOMENDACIONES DE GUARDA

Mantener en un lugar fresco y oscuro (hasta 20°C).
No exponer a cambios bruscos de temperatura.



www.caballoloco.com

  @valdivieso Chile

CERTIFIED
sustainable.cl
Wines of Chile