

CABALLO LOCO

GRAND CRU LIMARÍ

ORIGEN	AÑO	COMPOSICIÓN
Limarí	2024	Syrah y Viognier

ALCOHOL % 14,5 % Vol	AZÚCAR RESIDUAL 1,85 g/l	PH 3,65	ACIDEZ 5,24 g/l
-------------------------	-----------------------------	------------	--------------------

ORIGEN

La fruta proviene del Valle del Limarí, que tiene una fuerte influencia marítima. La niebla de Camanchaca entra desde el mar todas las mañanas y permanece en los viñedos hasta que el sol aparece detrás de la cordillera de los Andes. Con una precipitación anual muy baja, el riego técnico permite que las plantas se arraiguen profundamente en el suelo rico y mineral. Esta combinación crea un vino fresco con un carácter mineral distintivo.

VINIFICACIÓN

Los racimos fueron cosechados a mano y seleccionados cuidadosamente. Luego son suavemente despalillados a mano. Syrah fue fermentado en tanques abiertos con 10% de racimo entero, co-fermentado con 10 % de Viognier, con pisoneos manuales diarios, con el objetivo de obtener una gentil y completa extracción. La temperatura es mantenida entre 28 y 30° C, y luego el vino permanece en una larga maceración post-fermentativa de 21 días. El vino tiene una guarda de 18 meses en barricas de roble Francés.

NOTAS DE CATA

Intenso color granate oscuro con tintes violetas. De nariz intensa y compleja, con notas clásicas de Syrah, como pimienta negra, olivas y frutos negros. Buen volumen en boca con una textura que llena el paladar, de taninos finos y un largo final.

MARIDAJE

Caballo Loco Grand Cru Limarí acompaña carnes succulentas, cordero, aves de caza, pato, conejo, así como también pescados grasos.

RECOMENDACIONES DE GUARDA

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



www.caballoloco.cl

CERTIFIED
sustainable.CL
Wines of Chile