

CABALLO LOCO

GRAND CRU PIRQUE

ORIGEN	COSECHA	COMPOSICIÓN	
Pirque	2024	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	
ALCOHOL 14 %Vol	AZÚCAR RESIDUAL 1,93 g/l	PH 3,66	ACIDEZ 5,01 g/l

ORIGEN

Las uvas provienen de la 'Viña Hacienda Chada' ubicada a los pies de la Cordillera de los Andes, en el valle superior del Maipo. Sus suelos tienen una profundidad variable de 40 a 80 cm sobre una base de roca granítica. La base de la ladera es de suelos aluviales y en la zona alta es de origen coluvial. La textura es de arcilla, arena y rocas angulares. El clima de esta zona se caracteriza por los largos y cálidos otoños, ideales para obtener taninos suaves y maduros. Esta área ha sido considerada, durante mucho tiempo, un hogar para el Cabernet Sauvignon de alta calidad. Cabernet Sauvignon fue plantado el año 2005.

VINIFICACIÓN

Fue cosechado entre el 15 al 24 de marzo. Se llevó a cabo una maceración prefermentativa por 3 días, con 10% de racimo entero y luego se fermentó en tanques abiertos de acero inoxidable, con pisoneos manuales dos veces al día. El tiempo total de maceración fue de 18 días. Criado en barricas de Roble francés, 15% nuevas, durante 18 meses.

NOTAS DE CATA

Expresión clásica de Maipo. Taninos arenosos suaves, con cuerpo y una acidez delicadamente refrescante. Aromas a ciruela pasas, casis, con sutiles notas a mentol.

MARIDAJE

Acompañar de diversos cortes de res, cordero, cabrito y cerdo preparados al horno o brasas. Además, acompaña texturas más sutiles como filetes, pato, conejo e incluso finos cortes de ternera.

RECOMENDACIONES DE GUARDA

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



CERTIFIED
sustainable.CL
Wines of Chile

www.caballoloco.com