



CABALLO LOCO

CHILE

ORIGEN
CHILE

COMPOSICIÓN
CHARDONNAY, SEMILLÓN, MOSCATEL,
PINOT NOIR, PINOT GRIS Y VIOGNIER

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ
13%	2,29 G/L	3,55	5,06 G/L

N°2

NOTAS DE CATA

ATRACTIVO COLOR LIMÓN MADURO. AROMAS DE AVELLANA, ALMENDRA Y DURAZNO SECO. ELEGANTE PALADAR SALINO, CÍTRICO COMPLEMENTADO CON NOTAS DE FRUTOS SECOS, CON UN FINAL SABROSO Y COMPLEJO. ACIDEZ VERTICAL CON BUENA ESTRUCTURA Y PERSISTENCIA.



VINIFICACIÓN

CADA BOTELLA DE CABALLO LOCO ES ÚNICA, IDENTIFICADA AL MOMENTO DEL EMBOTELLADO CON SU NÚMERO DE EDICIÓN EN LA ETIQUETA. EN EL CASO DE CABALLO LOCO N°2, EL PROCESO COMIENZA GUARDANDO EL 50% DE LA EDICIÓN N°1, COMO MARCA NUESTRA TRADICIÓN. CADA COMPONENTE SE VINIFICÓ Y ENVEJECIÓ POR SEPARADO, COMO PARTE DE UN LARGO PROCESO OXIDATIVO QUE TUVO LUGAR EN VARIOS TIPOS DE RECIPIENTES SEGUIDO POR DIFERENTES MÉTODOS DE ENVEJECIMIENTO. EL CHARDONNAY SE VINIFICÓ SIGUIENDO UN MÉTODO MUY TRADICIONAL; SIN CLARIFICAR, FERMENTADO EN BARRICA Y ENVEJECIDO DURANTE 5 AÑOS SOBRE SUS LÍAS. EL MOSCATEL SE ENVEJECIÓ DURANTE 4 AÑOS EN ÁNFORAS DE ARCILLA, TIEMPO SUFICIENTE PARA PERMITIR EL DESARROLLO DEL VELO DE FLOR. OTRAS UVAS SE FERMENTARON CON ALTO CONTENIDO SOLIDO EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE, Y DESPUÉS ENVEJECIERON SOBRE SUS LÍAS EN BARRICAS CON BATONNAGE REGULAR DURANTE 3 A 4 AÑOS.



ORIGEN

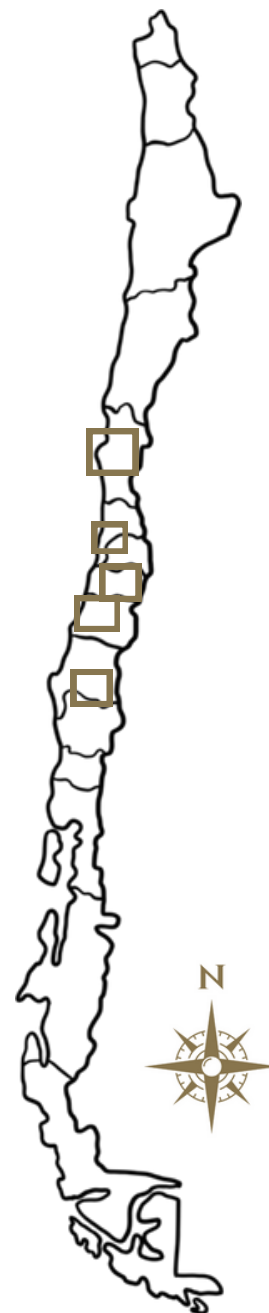
UTILIZANDO EL MOSAICO DE CLIMAS Y SUELOS DE TODO CHILE: CHARDONNAY DE LIMARÍ CON SU SALINIDAD ÚNICA Y SUAVE ACIDEZ DE LOS SUELOS DE ALTO CONTENIDO DE CALCIO, ES LA COLUMNA VERTEBRAL DE ESTE VINO. VIÑEDOS DE LA LADERA COSTERA DE ITATAS DE MOSCATEL DE ALEJANDRÍA CON UNA ESTRUCTURA TÁNICA ÚNICA. PINOT NOIR DE VENDIMIA TEMPRANA DE LA ZONA SUR DE MULCHEN, QUE APORTA VERTICALIDAD Y LONGITUD. VIOGNIER DE SAGRADA FAMILIA EN EL VALLE DE CURICÓ, QUE APORTA UN GRAN SABOR. PINOT GRIS DE CASABLANCA, QUE AÑADE COMPLEJIDAD A LA TEXTURA. POR ÚLTIMO, SEMILLÓN DE VIÑAS VIEJAS DEL VALLE DE CURICÓ, EN LA BASE DE LA PRECORDILLERA QUE SUBE HASTA LOS ANDES, PROBABLEMENTE LA VARIEDAD MENOS CONSIDERADA DE CHILE QUE APORTA MATICES CEROSOS.

MARIDAJE

ESTE VINO ACOMPAÑA PLATOS A BASE DE PESCADO; COMO GUIOS DE PESCADO, LANGOSTA Y PAELLA. TAMBIÉN CON CARNES A LA BRASA, QUESOS, ESPÁRRAGOS Y ALMENDRAS.

RECOMENDACIONES DE GUARDA

MANTENER EN UN LUGAR FRESCO Y OSCURO (HASTA 20°C). NO EXPONER A CAMBIOS BRUSCOS DE TEMPERATURA. DISFRUTAR AHORA O EN MUCHOS AÑOS MÁS.



WWW.CABALLOLOCO.COM

