

CABALLO LOCO

GRAND CRU
BLANC DE NOIRS



ORIGEN
Valle del Biobío

AÑO
2015

COMPOSICIÓN
100% Pinot Noir

GRADO ALC %
13 % Vol

AZÚCAR RESIDUAL
5,7 g/l

PH
3,29

ACIDEZ
5,75 g/l

ENERGÍA(Kcal)
76

VITICULTURA

Las uvas provienen del Valle del Biobío, en la región más austral de Chile para el cultivo de la vid, cerca de la cordillera de la costa. Este viñedo es conducido en espaldera para proporcionar una ventilación óptima y la exposición solar adecuada, alcanzando una completa expresión de la fruta manteniendo su frescura inalterable. El Pinot Noir madura muy lentamente, conservando su origen delicado y aportando una refrescante acidez natural.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano temprano en la temporada para conservar su carácter fresco. La segunda fermentación en botella, favorece una fina integración con sus levaduras y lías finas durante 108 meses antes del removido y degüelle. Este período de reposo aporta complejidad y una estructura equilibrada, conservando el carácter frutal natural en perfecta armonía con sus sabores complejos.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido, elegante perlaje y efervescencia fina. En nariz hay aromas florales y suaves notas a berries blancos, con dejos agradables de crema fresca. En el paladar es cremoso, persistente y muy profundo con gran acidez natural mostrando notas cítricas con un refrescante final.

RECOMENDACIONES DE GUARDA

Mantener en un lugar fresco y seco, sin exposición directa al sol.

MARIDAJE

Preferentemente con platos de cocina peruana y asiática. Armoniza bien con pescado a la parrilla o carnes blancas y ensaladas. Servir a 7 - 9 °C.

Vida útil: 9999 días

CERTIFIED
sustainable.CL
Wines of Chile



WWW.VALDIVIESOWINES.COM

Instagram Facebook @valdiviesochile