

CABALLO LOCO

GRAND CRU
BRUT NATURE



ORIGEN		AÑO	COMPOSICIÓN		
Valle del Biobío		2017	50% Chardonnay; 50% Pinot Noir		
GRADO ALC %	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ	ENERGÍA(Kcal)	
12,5 %Vol	3,24 g/l	3,33	5,34 g/l	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. Pinot Noir y Chardonnay maduran lentamente, conservando su origen delicado y aportando su máxima expresión natural que le da un equilibrio perfecto.

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 84 meses antes del removido y degüelle. Este período de reposo aporta complejidad y una estructura equilibrada, conservando el carácter natural frutal en perfecta armonía con sus sabores complejos.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido, elegante perlage 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:

Armoniza perfectamente con pescados magros y toda clase de carnes blancas, como pavo. Acompañar con mariscos, ceviches y ensaladas. Servir a 7 - 9 °C.

Vida útil: 9999 días



WWW.VALDIVIESOWINES.CO

@valdivieso Chile