

CABALLO LOCO

GRAND CRU CURICÓ

ORIGEN	COSECHA	COMPOSICIÓN	
Sagrada Familia	2022	85% Malbec, 15% Syrah	

ALCOHOL 14 % Vol	AZÚCAR RESIDUAL 1,6l g/l	PH 3,57	ACIDEZ 4,85 g/l
---------------------	-----------------------------	------------	--------------------

ORIGEN

Viñas plantadas en los años 1920's, ubicadas en Sagrada Familia, valle de Curicó, en las faldas de la cordillera de la costa. Suelos de origen granítico en descomposición y una mixtura con depósitos coluviales de las colinas circundantes, son suelos profundos de drenaje libre.

VINIFICACIÓN

Maceración de preferencia en frío de 3 días. Fermentado en fermentadores abiertos, donde se sumerge el sombrero a mano tres veces al día durante la fermentación alcohólica. Crianza en barrica de roble francés durante 18 meses, 30% barrica nueva.

NOTAS DE CATA

Color profundo, bordes violáceos muy característicos del Malbec, en nariz es intenso, destacan las frutas rojas, con finos toques florales, notas a cedro y tabaco otorgan gran complejidad. En boca es un vino de una buena estructura, redondo, de buen volumen, en acidez es vertical, destacan en boca el balance y equilibrio. Sin lugar a dudas un vino de muy buena guarda. Servir a 17°C.

MARIDAJE

Se recomienda para acompañar carnes rojas de buen marmoleo, carnes a la parrilla o de cocción lenta, también ideal para pastas de sabores intensos

RECOMENDACIONES DE GUARDA

Mantener en un lugar fresco y oscuro (hasta 20°C).

No exponer a cambios bruscos de temperatura. Disfrutar ahora o en los próximos 8-10 años.



www.caballocaloco.com

CERTIFIED
sustainable.CL
Wines of Chile