

CABALLO LOCO

GRAND CRU MAIPO

ORIGEN	AÑO	COMPOSICIÓN
Valle de Maipo	2023	Cabernet Sauvignon 70% Cabernet Franc 30%

ALCOHOL % 14 % Vol	AZÚCAR RESIDUAL 3,41 g/l	PH 3,62	ACIDEZ 5,16 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 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.

VINIFICACIÓN

Técnicas clásicas de fermentación, larga maceración en hollejos, remontado dos veces al día durante la fermentación. Crianza en barricas de Roble francés, 15% nuevas, durante 18 meses.

NOTAS DE CATA

Expresión clásica de Maipo. Taninos suaves de arena fina, con cuerpo y una acidez delicadamente refrescante. Sabores de ciruela pasa, chasis y sutiles notas de mentol.

MARIDAJE

Acompañar de diversos cortes de res, cordero, cabrito y cerdo preparados al horno o a las 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.



www.caballocaloco.com

CERTIFIED
sustainable.CL
Wines of Chile