

CABALLO LOCO

GRAND CRU SAGRADA FAMILIA

ORIGEN	AÑO	COMPOSICIÓN
Sagrada Familia	2023	Cabernet Franc 75%, Carménère 25%

GRADO ALC %	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ
14 % Vol	2,22 g/l	3,57	5,05 g/l

VITICULTURA

Los viñedos de están ubicados en 'La Primavera', Sagrada Familia, Valle de Curicó. Las parras se encuentran en laderas de la Cordillera de la Costa. Los suelos son de una textura de arcilla granulada sobre una base de granito. La arcilla ayuda a retener la humedad, mientras la ladera ayuda al drenaje, condiciones para mantener una adecuada humedad, sin el riesgo de sobre saturación. Es un lugar cálido bien resguardado en el que se producen bayas pequeñas de gran concentración, que determinan la obtención de un vino de gran carácter.

VINIFICACIÓN

Cabernet Franc es macerado en frío por 2-3 días en sus pieles previo a la fermentación. Técnicas clásicas de fermentación, larga maceración en sus pieles, en tanques de acero inoxidable con 10% de racimo entero remontado tres veces al día durante la fermentación. Maceraciones frías de 2-3 días con una levadura no-sacharomyces, parte la fermentación con esta levadura para luego inocular con la levadura tradicional. Crianza en barricas de Roble francés, 15% nuevas, durante 18 meses.

NOTAS DE CATA

Intenso color oscuro. Fuertes y atractivos aromas se perciben en nariz a tomates secos, delicadas notas herbales de laurel, tomillo y umami. Taninos arenosos y una acidez vibrante, manteniendo el vino fresco y atractivo.

MARIDAJE

Acompaña carnes rojas de gran sabor, jabalí, cordero, cabrito preparados al horno o a las brasas.

RECOMENDACIONES DE GUARDA

Mantener en un lugar fresco y oscuro (hasta 20°C). No exponer a cambios bruscos de temperatura.



www.caballoloco.com

CERTIFIED
sustainable.CL
Wines of Chile