

EXPERIMENTAL GRANÍTICO

NOTAS DE CATA

LIMPIO Y BRILLANTE CON COLOR RUBÍ INTERMEDIO EN TRANSICIÓN A TONALIDAD GRANATE. EN NARIZ ES FRESCO CON MUCHAS CAPAS, DE BUENA INTENSIDAD AROMÁTICA. EN EL PERFIL SE PUEDE ENCONTRAR FRUTA ROJA FRESCA E HIGO APORTADO POR LA GARNACHA, CON NOTAS HERBALES, PIMIENTAS Y TOQUES FLORALES APORTADAS POR SYRAH; ACOMPAÑADO DE NOTAS TERROSAS Y MINERALES QUE LO COMPLEJIZAN, DANDO UNA EXPRESIÓN LÍQUIDA DE UNA GEOLOGÍA ORIGINADA POR SUELOS GRANÍTICOS; ADEMÁS, PRODUCTO DE LA EVOLUCIÓN, PRESENTA SUAVES TOQUES DE MOCA Y NOTAS DULCES. TIENE UNA BOCA CARNOSA, CON CUERPO Y VOLUMEN, CON UNA ACIDEZ VERTICAL DADA POR CARIGNAN; SUS TANINOS SON REDONDOS Y SEDOSOS PERO A SU VEZ FIRMES Y MARCADOS. ESTA MEZCLA MEDITERRÁNEA HACE QUE LAS CEPAS SE POTENCIEN ENTRE SI, EQUILIBRANDO, ESTRUCTURANDO Y ACOMPLEJANDO EL VINO.



CABALLO LOCO

CHILE

ORIGEN	AÑO	COMPOSICIÓN
VALLE DEL MAULE	2018	CARIGNAN 49,2%, GARNACHA 41,3% Y SYRAH 9,5 %

ALCOHOL %	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ
14 % VOL	2,29 G/L	3,55	5,06 G/L

ORIGEN

LAS UVAS PROVIENEN DEL VIÑEDO CARRIZAL, UBICADO EN EL SECTOR DE MELOZAL, DENTRO DE LA REGIÓN DEL MAULE. ESTE VIÑEDO ES ORGÁNICO Y SE ENCUENTRA EN EL PIEDMONT DE LA CORDILLERA DE LA COSTA, UNA ZONA PRIVILEGIADA CON SUELOS PROFUNDOS ORIGINADO POR LA DESCOMPOSICIÓN DEL BATOLITO CENTRAL, TRASFORMÁNDOSE EN GRANITO Y ESTE A SU VEZ EN PIEZAS MÁS PEQUEÑAS Y FINAS, GENERANDO SUELOS DE BAJA FERTILIDAD. ESTAS CARACTERÍSTICAS, JUNTO CON UN RIEGO LIMITADO, RESULTAN EN VIDES DE BAJO VIGOR CON RENDIMIENTO PROMEDIO DE 7 TONELADAS POR HECTÁREA. EL VIÑEDO TIENE UNA ORIENTACIÓN SUR-ORIENTE ASEGURANDO BUENA ILUMINACIÓN DURANTE EL DÍA. CON ESTA COMBINACIÓN OBTENEMOS UNA MADURACIÓN LENTA, QUE ASEGURA UNA CALIDAD EXCEPCIONAL ÚNICA EN EL PRODUCTO FINAL.



VINIFICACIÓN

LOS RACIMOS FUERON CUIDADOSAMENTE SELECCIONADOS Y COSECHADOS A MANO PARA MANTENER LA CALIDAD DE LA UVA. LA MACERACIÓN EN FRÍO, REALIZADA POR 3 DÍAS CON 10% DE RACIMO ENTERO, PERMITIÓ RESALTAR LA FRESCURA Y ESTRUCTURA DEL VINO, POTENCIANDO SUS AROMAS. FUE FERMENTADO EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE ABIERTOS, CON DELICADOS PISONEOS MANUALES DURANTE 15 DÍAS, EXTRAYENDO DE MANERA ELEGANTE TODO EL CARÁCTER Y ESENCIA DE LAS PIELES. EL VINO TIENE UNA GUARDA DE 24 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS (100%) DE 225 LITROS Y LUEGO 36 MESES EN TANQUES.



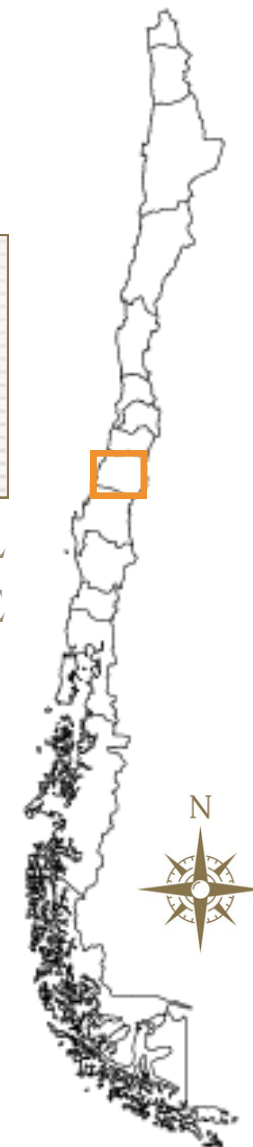
VALLE DEL MAULE

MARIDAJE

ES UN VINO VERSÁTIL, IDEAL PARA ACOMPAÑAR CARNES ROJAS DE BUENA INFILTRACIÓN DE GRASA, CHARCUTERÍA IBÉRICA, UNA AMPLIA VARIEDAD DE QUESOS, PASTAS O RISOTTOS. SERVIR A 16-18°C.

RECOMENDACIONES DE GUARDA

SE RECOMIENDA BEBER AHORA O EN MUCHOS AÑOS MÁS. MANTENER EN UN LUGAR FRESCO Y OSCURO (HASTA 20°C). NO EXPONER A CAMBIOS BRUSCOS DE TEMPERATURA.



WWW.CABALLOLOCO.COM

