

GRAND CRU NORTE VERDE

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

UN VINO CON CARACTER, AROMAS A FRUTA DE CAROZO MADURA, DELICADAS NOTAS DE ALMENDRAS Y CEDRO. EN BOCA ES DONDE EL POTENCIAL REALMENTE SE REVELA, CON TEXTURA CRUJIENTE Y CREMOSA, ACIDEZ ESTRUCTURADA Y UNA MINERALIDAD TENSA, CASI SALINA.

DISFRUTAR A 14 - 16°C



CABALLO LOCO

CHILE

ORIGEN	AÑO	COMPOSICIÓN
VALLE DE LIMARÍ	2023	CHARDONNAY

ALCOHOL %	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ
13 % VOL	1,19 G/L	3,25	5,78 G/L

ORIGEN

CABALLO LOCO GRAND CRU NORTE VERDE PROVIENE DEL VIÑEDO EL SPINAL, SECTOR SANTA ROSA, EN EL VALLE DEL LIMARÍ, UBICADO A 28 KM DEL OCEANO PACÍFICO. PLANTADO SOBRE TERRAZAS FLUVIALES DEL RÍO LIMARÍ, ESTE VIÑEDO SE DESARROLLA EN SUELOS ALUVIALES PROFUNDOS, MUY PEDREGOSOS Y DE BAJO VIGOR, RICOS EN CALCIO Y MINERALES.

LA MARCADA INFLUENCIA MARÍTIMA, CON NEBLINA COSTERA "CAMANCHACA" Y TEMPERATURAS MODERADAS, PERMITE UNA MADURACIÓN LENTA Y PRECISA DEL CHARDONNAY, DANDO ORIGEN A UN VINO DE GRAN FRESCURA, TENSIÓN Y CARÁCTER MINERAL, SELLO DISTINTIVO DE ESTE GRAND CRU.



VINIFICACIÓN

LAS UVAS FUERON COSECHADAS A MANO Y TRASLADADAS EN FRÍO A LA BODEGA. EL VINO SE ELABORÓ MEDIANTE PENSADO DE RACIMO ENTERO, FERMENTANDO DIRECTAMENTE EN BARRICA CON MOSTO MUY TURBIO PARA POTENCIAR TEXTURA Y COMPLEJIDAD.

LA FERMENTACIÓN COMBINÓ LEVADURAS NO SACCHAROMYCES (TORULASPORA) Y SACCHAROMYCES CEREVISIAE, APORTANDO COMPLEJIDAD AROMÁTICA Y PROFUNDIDAD AL VINO.

POSTERIORMENTE, FUE CRIADO DURANTE 15 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 225 Y 300 LITROS, CON BATONNAGE DURANTE 9 MESES EN EL 50% DE LAS BARRICAS Y UN USO CUIDADOSAMENTE MODERADO DE 10% DE ROBLE NUEVO, LOGRANDO MAYOR TEXTURA, EQUILIBRIO Y UNA EXPRESIÓN REFINADA DEL CHARDONNAY.

RECOMENDACIONES DE GUARDA

MANTENER EN UN LUGAR OSCURO Y FRESCO (HASTA 20°C). NO EXPONER A CAMBIOS BRUSCOS DE TEMPERATURA. DISFRUTAR AHORA O HASTA 12 AÑOS MÁS.



SANTA ROSA, VALLE DE LIMARÍ



WWW.CABALLOLOCO.COM

