

N°21

29 COSECHAS EN TOTAL

2022 - 28%
2021 - 14%
2019 - 12%
2018 - 12%
2015 - 8%
2017 - 8%
2016 - 6%
2020 - 5%
2013 - 3%
2012 - 2%
2011 - 1%
1992 A 2010 - 1%



CABALLO LOCO

ORIGEN

CHILE

VALLES

MAULE - 46%
MAIPO - 39%
LIMARI - 12%
CACHAPOAL - 3%

VARIEDADES

CABERNET SAUVIGNON - 38,7%
CABERNET FRANC - 16,5%
CARIGNAN - 14,7%
CARMENERE - 12,8%
SYRAH - 12,3%
GRENACHE, MOUVEDRE, PETIT VERDOT, - 5%
TANNAT, PETIT SYRAH, TEMPRANILLO

ALCOHOL %
14,5 % VOL

AZÚCAR RESIDUAL
2,59 G/L

PH
3,55

ACIDEZ
5,28 G/L

HISTORY OF A CHILEAN ICON

CABALLO LOCO, ORIGINARIO DE LAS BODEGAS DE VALDIVIESO, UNA DE LAS CASAS VINÍCOLAS MÁS ANTIGUAS Y PRESTIGIOSAS DE CHILE, REPRESENTA UNA PROPUESTA ENOLÓGICA DISRUPTIVA. UN ENSAMBLAJE CHILENO QUE DESAFIÓ LAS CONVENCIONES DE AÑADA Y SELECCIÓN DE UN SOLO VALLE PARA CONSAGRARSE COMO UN ÍCONO SINGULAR DE NUESTRO PAÍS.

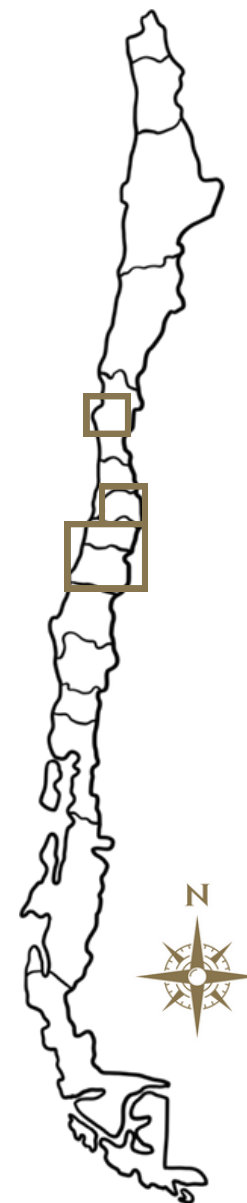
LA CONCEPCIÓN DE CABALLO LOCO SE REMONTA HACÉ TRES DÉCADAS, CON EL LANZAMIENTO DE SU PRIMERA EDICIÓN, CABALLO LOCO N°1, UN BLEND MULTI-COSECHA QUE DEBUTÓ EN 1994 CON VINOS DE 1992 A 1994. SU BASE ORIGINAL LA CONFORMARON CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CARMENÈRE Y CABERNET FRANC, PROCEDENTES DE LOS VALLES DEL MAULE Y COLCHAGUA. EL NOMBRE 'CABALLO LOCO' RINDE TRIBUTA A UNO DE LOS FUNDADORES, FIGURA CLAVE EN LA PROYECCIÓN INTERNACIONAL DE VALDIVIESO.

UNA FRACCIÓN DEL COUPAGE INICIAL DEL N°1 SE RESERVÓ ESTRATÉGICAMENTE; LOS VINOS MÁS JÓVENES CONTINUARON SU CRIANZA INDIVIDUAL EN BARRICAS, CON EL OBJETIVO DE INTEGRARSE POSTERIORMENTE A ESTA RESERVA, DANDO FORMA A LA SIGUIENTE EDICIÓN, SIEMPRE ÚNICA. A LO LARGO DE ESTOS 30 AÑOS, ESTE MÉTODO, INSPIRADO EN LA SOLERA, SE HA IDO PERFECCIONANDO, MANTENIENDO INTACTO EL ETHOS DEL VINO PRIMIGENIO.

HOY, ESTE ESPÍRITU SE CULTIVA CON PASIÓN: LA MITAD DEL BLEND SE EMBOTELLA, IDENTIFICÁNDOSE CON SU NÚMERO DE EDICIÓN ESPECÍFICO, MIENTRAS QUE EL RESTO SE GUARDA COMO RESERVA, CONTINUANDO SU EVOLUCIÓN EN UNA COMBINACIÓN DE FUDRES Y ESTANQUES. EN PARALELO, LOTES DE VIÑEDOS SINGULARES SE AFINAN POR SEPARADO EN BARRICAS, LISTOS PARA SU INCORPORACIÓN EN LA GÉNESIS DE UNA NUEVA EDICIÓN.

LA EDICIÓN N°21 EXPLORA LA AMPLITUD Y RIQUEZA DE LA DIVERSIDAD VITÍCOLA CHILENA, RECURRIENDO A VALLES COMO LIMARÍ, QUE APORTA UN SYRAH DISTINTIVO; MAIPO, CUNA DE UN CABERNET SAUVIGNON DE GRAN EXPRESIÓN; COLCHAGUA, TERRUÑO DEL MEJOR CARMENÈRE; CURICÓ, CON SU ELEGANTE CABERNET FRANC, MERLOT Y MALBEC; MIENTRAS QUE EL SECANO DEL MAULE ADQUIERE CRECIENTE RELEVANCIA CON EL CARIGNAN Y LA GARNACHA.

EN PALABRAS DEL ENÓLOGO BRETT JACKSON: "CUANDO SE CONCIBIÓ CABALLO LOCO, VALDIVIESO AHONDÓ EN LA IDENTIDAD DE CHILE PARA CREAR UN VINO FINO QUE DESTACARA Y ENCARNARA EL ESPÍRITU LIBRE DE NUESTRA TIERRA. EL RESULTADO FUE UN BLEND AUDAZ DE VARIEDADES Y AÑADAS, CON UNA PERSONALIDAD PROPIA E INDÓMITA"



WWW.CABALLOLOCO.COM



WINEMAKING

CADA EMBOTELLADO DE CABALLO LOCO ES ÚNICO, IDENTIFICADO AL EMBOTELLAR CON EL NÚMERO DE EDICIÓN EN LA ETIQUETA. ESTE ES UN PROCESO LARGO, ELABORADO Y DELICADO. EN EL CASO DE CABALLO LOCO N°21, EL PROCESO SE INICIA RESERVANDO LA MITAD DE LA EDICIÓN N°20, COMO YA ES TRADICIÓN EN NUESTRA CASA.

PARA REALIZAR AÚN MÁS LAS COMPLEJAS SUTILEZAS DE AROMAS, SABORES Y TEXTURAS DE ESTE VINO YA DE POR SÍ COMPLEJO –UNA MEZCLA DE 29 AÑADAS Y 10 VARIEDADES–, SE LLEVA A CABO UNA CRIANZA EN UNA COMBINACIÓN DE FUDRES, BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y ACERO INOXIDABLE.



NUESTRA TÉCNICA SIGUE DE CERCA EL MÉTODO DE SOLERA, ADAPTADO A NUESTRAS CONDICIONES PARTICULARES. VINOS SIN MEZCLAR, PROVENIENTES DE LOS LOTES MÁS SELECTOS A NUESTRA DISPOSICIÓN, SE CRÍAN POR SEPARADO EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, TANTO NUEVAS COMO USADAS. TÍPICAMENTE, CADA VINO REQUIERE ENTRE 2 Y 4 AÑOS DE CRIANZA ANTES DE SU INCORPORACIÓN A UNA EDICIÓN FINAL DE CABALLO LOCO.

EL PROCESO DE MEZCLA ES PACIENTE Y DELIBERADO, TOMANDO EN PROMEDIO 18 MESES PARA LA CREACIÓN DE UNA NUEVA EDICIÓN. DURANTE ESTE PERIODO, LOS VINOS SIN MEZCLAR SE EVALÚAN Y SE PRUEBAN CON LA BASE EXISTENTE, MIENTRAS SE LES DA FORMA PARA CREAR UNA INTERPRETACIÓN ÚNICA.

MEZCLA MULTI VINTAGE DE 1992 A 2022 (COMPILACIÓN DE 29 AÑADAS). EN ESTA EDICIÓN, LA ZONA INTERIOR DEL SECANO DEL MAULE ESTÁ ASUMIENDO UN ROL MUY IMPORTANTE. SE INCORPORARON MÁS DE 10 VARIEDADES, SIENDO LAS MÁS SIGNIFICATIVAS CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, CARIGNAN, CARMÉNÈRE, SYRAH Y GARNACHA. LA EDICIÓN N°21 PRESENTA UNA COMPLEJIDAD Y TENSIÓN NUNCA ANTES VISTAS.



WWW.CABALLOLOCO.COM

