



GRAND CRU

# CABALLO LOCO LIMARÍ

FECHA DE EMBOTELLADO

Año 2014

La fruta proviene del Valle de Limarí. Este valle posee una fuerte influencia marítima. La niebla Camanchaca entra desde el mar cada mañana y se mantiene en los viñedos hasta que aparece el sol desde las montañas. Con unas precipitaciones anuales muy bajas, el riego tecnificado permite a las plantas enraizar profundamente en el mineral y rico suelo. Esta combinación crea un vino fresco con un distintivo carácter mineral.

DENOMICACIÓN

D.O VALLE DE LIMARÍ

VARIEDAD

SYRAH 100%.

COSECHA

COSECHA A MANO. TERCERA SEMANA DE MAYO.

## CARACTERÍSTICAS DE LOS VIÑEDOS:

### Vinificación

- Los racimos fueron cosechados a mano y seleccionados cuidadosamente.
- Luego son suavemente despallados a mano.
- La fermentación es realizada en estanques abiertos, donde el sombrero de orujo es manejado manualmente con el objetivo de obtener una gentil y completa extracción.
- La temperatura es mantenida entre 28 y 30° C, y luego el vino permanece en una larga maceración post-fermentativa de 21 días.
- El vino tiene una guarda de 18 meses en barricas de roble Francés (100%).

### Notas de degustación

Intenso color granate oscuro con tintes violetas. De nariz intensa y compleja, con notas clásicas de Syrah, como pimienta negra, olivas y frutos negros. Buen volumen en boca con una textura que llena el paladar, de taninos finos y un largo final.

Recomendación de guarda:: Para disfrutar de su concentración hoy o dentro de 8 años para desarrollar la elegancia que solo viene con los años.

### Servicio y acompañamiento recomendado

Caballo Loco Grand Cru Limarí acompaña carnes succulentas, cordero, aves de caza, pato, conejo, así como también pescados grasos. Servir a 17°C.