



GRAND CRU

CABALLO LOCO SAGRADA FAMILIA

FECHA DE EMBOTELLADO

Año 2012

Los viñedos de Cabernet Sauvignon, Carmenere y Malbec, 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 sobresaturación.

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.

DENOMINACIÓN

D.O SAGRADA FAMILIA, VALLE DE CURICÓ

VARIEDAD

17% CABERNET SAUVIGNON
35% CARMENERE
20% MALBEC
13% PETIT VERDOT
15% CABERNET FRANC

HARVEST

REALIZADA A MANO.
CABERNET SAUVIGNON 24 ABRIL
CARMENERE 26 ABRIL;
MALBEC 30 ABRIL.

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 32° C, y luego el vino permanece en una larga maceración postfermentativa de 21 días.
- El vino tiene una guarda de 18 meses en barricasde roble Francés (100%).

Notas de degustación

Vibrante rojo oscuro. En nariz es complejo, predominan frescas cerezas negras y frutos rojos, complementadas con suaves notas de cedro y tabaco. Untuoso, resaltan sabores a frutos negros con un suave carácter mineral y especias dulces. Acidez fresca con taninos finos y sedosos

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

Servicio y acompañamiento recomendado

Acompaña carnes rojas de gran sabor, jabalí, cordero, cabrito preparados a las brasas, e incluso cortes más sutiles como filete y pato. Servir a 17°C.