



CABALLO LOCO

CHILE

EXPERIMENTAL CALIZA

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

UN VINO DE PUREZA Y ELEGANCIA NOTABLES, CON AROMAS A FRUTOS ROJOS FRESCOS, FRUTILLAS SILVESTRES Y CEREZAS, COMPLEMENTADOS POR SUTILES NOTAS FLORALES Y DELICADOS Matices DE SOTOBOSQUE.

EN BOCA, LA INFLUENCIA COSTERA SE TRADUCE EN UNA ACIDEZ VIBRANTE Y UNA TEXTURA FINA, JUNTO A TANINOS SEDOSOS QUE APORTAN TENSIÓN, FRESCURA Y UN PERSISTENTE CARÁCTER MINERAL. ES UN PINOT NOIR ELEGANTE Y EXPRESIVO, FIEL A SU ORIGEN.

DISFRUTAR A 14 - 16°C



ORIGEN
VALLE DE LIMARÍ

AÑO
2023

COMPOSICIÓN
PINOT NOIR

ALCOHOL %	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ
13,5 % Vol	2.3 G/L	3,6	4,8 G/L

ORIGEN

SITUADO EN EL VALLE DEL LIMARÍ Y MUY CERCANO AL OCEANO PACÍFICO, ESTE PINOT NOIR PROVIENE DEL VIÑEDO HACIENDA SANTA ROSA, UNA PROPIEDAD DE 4,98 HECTÁREAS CONDUCTA EN ESPALDERA. EL VIÑEDO ESTÁ PLANTADO SOBRE UNA ANTIGUA TERRAZA ALUVIAL DEL RÍO LIMARÍ, DONDE EL PERFIL DEL SUELO DESTACA POR UNA CAPA DE ARCILLA EN LOS PRIMEROS CENTÍMETROS, SEGUIDA POR UNA MATRIZ PEDREGOSA PROFUNDA CON ALTOS PORCENTAJES DE CARBONATO DE CALCIO INFILTRADO. ÉSTA NOTABLE FORMACIÓN DE PIEDRA CALIZA EN EL SUBSUELO, COMBINADA CON UN CLIMA SEMIÁRIDO MEDITERRÁNEO DONDE LA CAMANCHACA (NEBLINA COSTERA) Y LAS BRISAS MARINAS MODERAN LAS TEMPERATURAS, PERMITE UNA MADURACIÓN LENTA Y EQUILIBRADA DE LA FRUTA. EL RESULTADO ES UN TERROIR ÚNICO QUE APORTA AL VINO UNA TENSIÓN EXCEPCIONAL Y UNA PROFUNDA IDENTIDAD MINERAL.

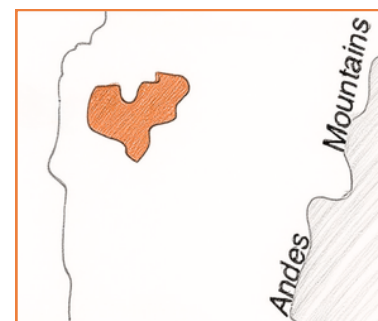


VINIFICACIÓN

EL PROCESO COMIENZA CON UNA MINUCIOSA COSECHA MANUAL DE LOS RACIMOS EN EL VIÑEDO. UNA VEZ EN LA BODEGA, LA UVA ES FERMENTADA DURANTE 15 DÍAS EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE.

TODO EL PROCESO SE LLEVA A CABO BAJO TEMPERATURAS Estrictamente controladas entre 16°C y 18°C, UTILIZANDO LEVADURAS SELECCIONADAS QUE POTENCIAN LA ELEGANCIA, FINURA Y PUREZA NATURAL DE LA VARIEDAD.

POSTERIORMENTE, EL VINO SE SOMETE A UNA CRIANZA DE 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS PROCEDENTE DE FRANCIA, LOGRANDO UNA INTEGRACIÓN ARMONIOSA, SUTIL Y EQUILIBRADA DE LA MADERA CON LA FRUTA.



SANTA ROSA, VALLE DE LIMARÍ



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.



WWW.CABALLOLOCO.COM

