

EXPERIMENTAL CUARZO

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

LA COMBINACIÓN DE SUELOS, UNA SUAVE INFLUENCIA MARÍTIMA Y LA EXPOSICIÓN DEL VIÑEDO CONVIERTEN A ESTE LUGAR EN UNO DE LOS SITIOS MÁS DESTACADOS DE CHILE PARA EL MERLOT. ESTO PERMITE UNA EXPRESIÓN CLÁSICA DE LA VARIEDAD, CON UN COLOR OSCURO MUY ATRACTIVO, AROMAS DE CIRUELAS FRESCAS Y MADURAS, SUTILES NOTAS DE FRUTA ROJA, Y DA ORIGEN A UN VINO REFRESCANTE Y DE BUEN VOLUMEN, CON TANINOS SUAVES Y UN CARÁCTER MINERAL ÚNICO Y ENVOLVENTE, PROVENIENTE DE SUS SUELOS DOMINADOS POR CUARZO.

DISFRUTAR A 16°C



CABALLO LOCO

CHILE

ORIGEN
LICANTÉN

AÑO
2023

COMPOSICIÓN
MERLOT Y CABERNET
SAUVIGNON

ALCOHOL %	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ
14 % VOL	2,09 G/L	3,65	4,64 G/L

ORIGEN

CABALLO LOCO EXPERIMENTAL CUARZO NACE EN EL FUNDO IDAHUE, EN EL SECTOR DE LICANTÉN, VALLE DE CURICÓ, A SOLO 25 KM DEL OCÉANO PACÍFICO. EL VIÑEDO SE ASIENTA EN LAS LADERAS DE LA CORDILLERA DE LA COSTA, DONDE LA INFLUENCIA MARÍTIMA SUAVIZA LAS TEMPERATURAS Y EXTIENDE LA MADURACIÓN, PERMITIENDO UNA EXPRESIÓN PRECISA Y ARMÓNICA DEL VINO.

EL RASGO DISTINTIVO DE ESTE ORIGEN SON SUS SUELOS GRANÍTICOS RICOS EN CUARZO, CON ABUNDANTES FRAGMENTOS DE ESTE MINERAL A LO LARGO DE TODO EL PERFIL. ESTE RASGO EXCEPCIONAL CONFIERE AL VINO PUREZA, TENSIÓN Y UNA MINERALIDAD ÚNICA, ADEMÁS DE FAVORECER UNA FRESCURA NATURAL Y UNA TEXTURA REFINADA. UN ORIGEN SINGULAR QUE DEFINE EL CARÁCTER PROFUNDO, ELEGANTE Y DISTINTIVO DE ESTE EXPERIMENTAL.



VINIFICACIÓN

COSECHADO A MANO, LUEGO TUVO MACERACIÓN PREFERMENTATIVA EN FRÍO DURANTE 3 DÍAS, BUSCANDO REALZAR LA PUREZA AROMÁTICA Y LA EXPRESIÓN DEL TERROIR. LA FERMENTACIÓN SE REALIZÓ EN ESTANQUES DE ACERO INOXIDABLE, INCORPORANDO UN 10% DE RACIMOS ENTEROS PARA APORTAR FRESCURA, TEXTURA Y COMPLEJIDAD.

EL PROCESO FERMENTATIVO SE INICIÓ CON LEVADURAS NO SACCHAROMYCES (TORULASPORA) Y SE COMPLETÓ CON SACCHAROMYCES CEREVISIAE, FAVORECIENDO UNA FERMENTACIÓN PRECISA Y DE GRAN FINEZA. LA TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN FUE CUIDADOSAMENTE CONTROLADA, ALCANZANDO UN MÁXIMO DE 24 °C.

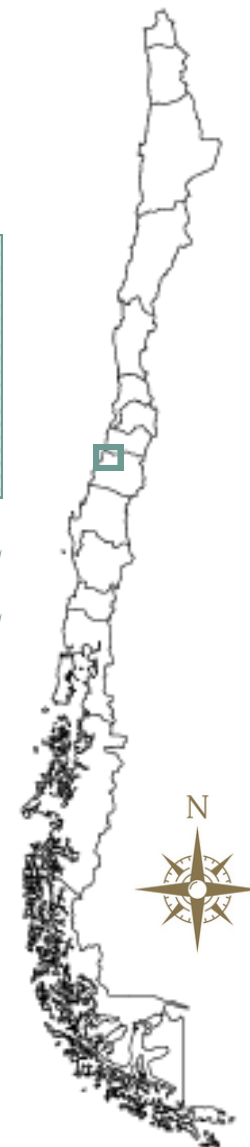
EL VINO FUE LUEGO CRIADO DURANTE 18 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 225 LITROS, CON UN USO MODERADO DE 10% DE BARRICAS NUEVAS, LOGRANDO PROFUNDIDAD Y UN EQUILIBRIO ENTRE ESTRUCTURA, ELEGANCIA Y MINERALIDAD.

RECOMENDACIONES DE GUARDA

MANTENER EN UN LUGAR OSCURO Y FRESCO (HASTA 20°C). NO EXPONER A CAMBIOS BRUSCOS DE TEMPERATURA. DISFRUTAR AHORA O HASTA 17 AÑOS MÁS.



LICANTÉN, VALLE DEL MAULE



WWW.CABALLOLOCO.COM

