

VALDIVIESO

OF CHILE

CABALLO LOCO Nº 13



VARIEDAD

Cabernet Sauvignon, Malbec, Carmenere, Merlot, Cabernet Franc.

VIÑEDOS

Caballo loco se basa en la elección de los mejores viñedos dentro del valle central de Chile.

Alto Jahuel, área de Buin en el valle del Maipo.

Localizada en las faldas de la precordillera de los Andes, esta zona posee características sobresalientes para la producción de Cabernet Sauvignon de calidad superior. Las noches frías, el largo y suave otoño permiten obtener uva de suaves taninos y distintivos caracteres de frutas secas y berries.

Apalta en el valle de Colchagua.

La zona de Apalta entrega una de las mejores expresiones del valle. Este cálido valle permite un prolongado ciclo de maduración, perfecto para que las variedades Carmenere y Cabernet Sauvignon desarrollen todo su potencial aromático y sávido.

Sagrada Familia en el valle de Curicó.

El viñedo "La Primavera" está situado en un valle intermontano ubicado a espaldas de la cordillera de la costa. Protegido de las frescas brisas provenientes del río Mataquito, este valle entrega características distintivas a las variedades Malbec y Merlot, desarrollando un excepcional color e intensos aromas y sabores.

COSECHA

Nº 13 Sin cosecha específica (2008 50%, 1990 al 2007 50%)

El vino no posee una cosecha única, sino que tiene un Número de edición. Esta edición es única y contiene 50% de la cosecha actual y 50% de la edición anterior que es especialmente conservada para el ensamblaje.

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 barricas de roble Francés (100%).

Filosofía de Vinificación: Basada en el sistema de solera, donde el 50% es ensamblado con la edición anterior de Caballo Loco.

Al final del periodo de envejecimiento en barricas, el nuevo vino es ensamblado con el vino de la edición anterior. Un 50% de esta nueva edición se embotella y el otro 50% retorna a barricas para continuar su envejecimiento y esperar por la nueva cosecha.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color: Profundo e intenso color rojo violeta oscuro.

Nariz: Alta intensidad aromática, complejo, notas de frutos negros, guindas, casis, moka y suaves perfumes de dulces especias como canela y vainilla y clavo de olor.

Paladar: Estructurado, untuoso, redondo, se abre concentrados taninos, sabroso en el centro y largo final lleno de frutuosidad. Gran potencial de guarda.

Recomendación de guarda: Para disfrutar de su concentración hoy o esperar 10 años para desarrollar la elegancia que solo viene con los años.

