



CABALLO LOCO Grand cru Apalta



Um blend de Cabernet e Carmenere com grande intensidade e complexidade aromática. Estruturado com taninos redondos, elegância e final longo e persistente. Um exemplar do melhor que o terroir de Apalta pode oferecer. Os frutos são colhidos a mão e selecionados cuidadosamente. A fermentação é feita em tanques abertos com remontagens para obter uma completa extração. O vinho permanece em uma longa maceração pós-fermentativa de 21 dias e após mais 18 meses em barricas de carvalho francês.

Ficha Técnica

Conteúdo	750ml	Tipo	Tinto
Terroir			
País	Chile		
Região	Vale do Colcháguia		
Produtor	Valdivieso		
Safra	2014		
Elaboração			
Uva	50% Cabernet Sauvignon 50% Carmenere		
Teor Alcoólico	14,5%		
Amadurecimento	18 meses em barricas de carvalho francês		
Por Murilo Azevedo			
Visual	Roxo púrpura		
Olfativo	Aromas de frutas negras com toque de pimenta do reino, ervas, anis e cravo		
Gustativo	Encorpado, estruturado, taninos firmes, complexo com final longo		
Harmonização	Carnes vermelhas grelhadas, carnes com molho e massas ao ragu		
Valdivieso			
Serviço	A Viña Valdivieso remonta a 1879 quando Alberto Valdivieso fundou o Champagne Valdivieso, primeira empresa no Chile e na América do Sul a fazer o vinho espumante. Passado mais de 100 anos, no final de 1980, a empresa expandiu-se em uma nova direção quando começou a produção comercial de vinhos finos, com o nome Viña Valdivieso, no Vale de Curicó. Os maiores esforços da bodega se concentram nos vinhedos na busca continua da obtenção das melhores uvas, fator determinante para qualidade e tipicidade de cada rótulo. Na bodega durante o processo de vinificação a busca é por resgatar as qualidades de cada variedade com a menor intervenção possível para evitar perda de potência ou complexidade. Para os vinhos que são envelhecidos em barricas, a regra básica é o equilíbrio, para que a madeira potencialize as características da fruta sem superá-la. Por este motivo os vinhos da Viña Valdivieso triunfam nos principais mercados mundiais e alcançam as mais altas distinções em competições internacionais, com vinhos de qualidade superior, diferenciados e muito atraentes.		
Temperatura de Serviço	16/18º		
Estimativa de Guarda	Pronto ou + 5 anos		