



Ícones



CABALLO LOCO Grand cru Maipo Andes

Um Caballo Loco Grand Cru e safrado elaborado com os melhores frutos vindos do Vale de Maipo. O resultado é um tinto complexo, intenso, com taninos macios e acidez marcante, que proporcionam ao vinho um grande poder de guarda. 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 Maipo
Produtor Valdivieso
Safr 2014

Elaboração

Uva 80% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc
Teor Alcoólico 14,5%
Amadurecimento 18 meses em barricas de carvalho francês

Por Murilo Azevedo

Visual Roxo púrpura
Olfativo Aromas de frutas negras, chocolate amargo, pimenta rosa e mentol
Gustativo Encorpado, estruturado, taninos firmes, complexo com final longo
Harmonização Carnes vermelhas, javali, cordeiro e pato

Valdivieso

Serviço

Temperatura de Serviço 16/18°
Estimativa de Guarda Pronto ou + 3 anos

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 contínua 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.