



Ícones

Degusta



## CABALLO LOCO Grand cru Limarí

O Vale de Limarí sofre forte influência marítima, com baixa precipitação anual, a tecnologia utilizada permite as plantas enraizar profundamente em solo rico em minerais. Desta maneira o Caballo Loco Grand Cru Limarí é um vinho fresco, com caráter mineral distinto. Perfeito para acompanhar carnes vermelhas suculentas, aves de caça, pato, coelho e até peixes gordos como o chileno Côngrio.

### Ficha Técnica

**Conteúdo** 750ml **Tipo** Tinto

### Terroir

**País** Chile  
**Região** Vale do Limarí  
**Produtor** Valdivieso  
**Safra** 2014

### Elaboração

**Uva** 100% Syrah  
**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 e oliva  
**Gustativo** Encorpado, estruturado, taninos firmes, complexo com final longo  
**Harmonização** Carnes vermelhas, caça, pato, coelho e côngrio

### Valdivieso

### Serviço

**Temperatura de Serviço** 16/18°  
**Estimativa de Guarda** Pronto ou + 5 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.