



Caballo Loco grand cru Apalta

CHILE

Origine : Viña Valdivieso
Importation : **Importation privée**
Type de vin : Vin rouge corsé

Le Caballo Loco grand cru Apalta est un vin rouge corsé chilien. Cette vallée, protégée des influences climatiques du sud par une petite chaîne de montagnes, est reconnue pour l'absence de précipitation pendant la période de mûrissement des raisins. L'écart des températures entre le jour et la nuit, ainsi que la couleur exceptionnelle des fruits et la qualité des tannins. Les raisins peuvent ainsi atteindre leur pleine maturité et produire des vins aromatiques aux très beaux

70% Carmenere, 30% Cabernet Sauvignon

Élevage : Élevage en barrique de chêne français pendant 18 mois

VINIFICATION

Vendanges manuelles et sélection minutieuses des grappes. La fermentation se déroule dans des cuves ouvertes. Le chapeau est délicatement brisé et immergé afin d'obtenir une extraction complète. La fermentation est réalisée à température contrôlée entre 24 et 28°C. S'ensuit une seconde macération de 21 jours. Le vin est ensuite élevé dans des fûts de chêne français de 225 l pour 18 mois.

DÉGUSTATION

Rouge profond avec des nuances de violet très foncées. Le nez est puissant et complexe. Arômes de fruits noirs mûrs, cassis et prune, traces de poivre noir qui se combinent harmonieusement à celles des épices émanant des fûts de chêne français où le vin a vieilli. En bouche, l'attaque est unique, les tannins sont ronds et fermes. Au final, un vin très élégant, délicatement épicé, persistant.

ACCORDS GOURMANDS

Parfait avec les viandes rouges, le rôti de porc et les mets de canards. Les sauces épicées et le gibier.