

# GRAND CRU TINTO APALTA 2015

## GRAPE VARIETIES:

79% CABERNET SAUVIGNON 21% CABERNET FRANC

## GRADE:

—% vol

## TYPE OF SOIL:

—

## COLOUR:

Intenso color rojo con tonalidades violeta oscuras

## AROMA:

De gran intensidad Frutal, frutas roja madura, la tipicidad del carmenere se hace presente en balance con grosellas negras, ciruelas y leves notas de pimienta blanca, todo perfectamente integrado con dulces aromas especiados provenientes de la estancia en barricas.

## PALATE:

Entra a la boca con personalidad

## KNOW THIS WINE BETTER

Caballo Loco Grand Cru Apalta, representa toda la potencia frutal y suavidad del Valle de Colchagua, con una mezcla de Carménère y Cabernet Sauvignon.

## MARIDAJE:

Ideal para acompañar carnes rojas magras (lomo liso, palanca), carnes blancas como pollo, pato y cerdo que pueden ser especiados, risotos y pastas con salsas especiadas. También puede acompañar pescados a las brasas como albacora o atún.

