



GRAND CRU TINTO SAGRADA FAMILIA 2016



GRAPE VARIETIES:

17% CABERNET SAUVIGNON 35% CARMENERE 20% MALBEC 13% PETIT VERDOT 15% CABERNET FRANC

GRADE:

—% vol

TYPE OF SOIL:

—

COLOUR:

Vibrante rojo oscuro

AROMA:

En nariz es complejo, predominan frescas cerezas negras y frutos rojos, complementadas con suaves notas de cedro y tabaco.

PALATE:

Untuoso, resaltan sabores a frutos negros con un suave carácter mineral y especias dulces. Acidez fresca con taninos finos y sedosos.

KNOW THIS WINE BETTER

Caballo Loco Grand Cru Sagrada Familia, de elegante y suave estructura, es una mezcla de Malbec, Cabernet Sauvignon, y Carménère, del tradicional Valle Sagrada Familia.

MARIDAJE:

Ideal para acompañar carnes rojas guisadas como plateada, carnes a la plancha o a la parrilla como filete, entrecot, entrañas. Carnes blancas algo especiadas como pollo o cerdo BBQ o con salsa de mostaza.