

 CARTA de VINOS
2 0 1 6



-Índice-

Media Botella

Vinos Tintos

Blend

Bonarda

Cabernet Sauvignon

Carmenere

Malbec

Merlot

Syrah

Tempranillo

Vinos Blancos

Vinos Dulces

Vinos Rosados

Espumantes

Vinos 2016

Exclusividad de la Cava

MEDIA BOTELLA



 Trumpeter	55.00
 Santa Julia, Reserva Malbec	75.00
 Marques de Cáceres Crianza	90.00
 Catena Zapata	95.00
 Rutini Cabernet Sauvignon / Malbec	95.00
 Marques de Riscal	125.00



BLEND

Vinos Tintos

 Tacama Gran Tinto	55.00
 Tacama Selección Especial	95.00
 Navarro Correas, Colección Privada	105.00
 Las Moras Reserva	120.00
 Nieto Senetiner, Don Nicanor	128.00
 Single Vineyard	135.00
 Montgras, Quatro	145.00
 Zemlia Evolución	170.00
 Escudo Rojo	172.00
 Clos de Los Siete	220.00
 Septima, Gran Reserva	225.00
 Terra Noble Lahuen Azul Premium	312.00
 Valdivieso Caballo Loco Apalta	350.00
 Valdivieso Caballo Loco Sagrada Familia	350.00
 Valdivieso Caballo Loco Limari	350.00
 Valdivieso Caballo Loco Maipo	350.00
 Valdivieso Caballo Loco	382.00
 Pascual Toso Magdalena	670.00
 Alma Viva	1225.00

CABALLO LOCO

GRAND CRU APALTA 2012

DOMINACIÓN

D.O. Santa Cruz, Valle de Colchagua.

VARIEDAD

Cabernet Sauvignon 50%; Carmenere 50%

GRADO: 15.00° G.L.

ORIGEN

La uva es obtenida desde Apalta, Santa Cruz en el Valle de Colchagua. Este valle presenta temperaturas cálidas y ausencia de lluvias durante el periodo de maduración, debido al cordón montañoso que protege al valle de la influencia marítima del Océano Pacífico. La gran amplitud térmica entre el día y la noche, que es clave para el color y taninos en los vinos tintos, es ideal para estas variedades, permitiendo la obtención de una uva madura, de suaves taninos y aromas a frutas negras maduras.

COSECHA

Cosecha a mano. Primera semana de Mayo.

VINIFICACIÓN

- ° Los racimos fueron cosechados a mano y seleccionados cuidadosamente.
- ° Luego son suavemente despalillados a mano.
- ° La fermentación es realizada en estanques abiertos, donde el sombrero de orujo es manejado manualmente con el objetivo de obtener una gentil y completa extracción.
- ° La temperatura es mantenida entre 28 y 32° C, y luego el vino permanece en una larga maceración postfermentativa de 21 días.
- ° El vino tiene una guarda de 18 meses en barricas de roble Francés (100%).

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Intenso color rojo con tonalidades violeta oscuras. De gran intensidad frutal, frutas negras maduras, grosellas negras, ciruelas y leves notas de pimienta, todo perfectamente integrado con dulces aromas especiados provenientes de la estancia en barricas. Entra a la boca con personalidad. De suaves taninos y firme estructura. Elegante, suaves notas especiadas, larga persistencia y final.

Recomendación de guarda: Para disfrutar de su concentración hoy o dentro de 8 años para desarrollar la elegancia que solo viene con los años.

SERVICIO Y ACOMPAÑAMIENTO RECOMENDADO

Acompañar idealmente de carnes rojas, cordero, pato y cerdo asados. Risottos, pastas bien condimentadas y aves de caza. Servir entre 17°C.



CABALLO LOCO

GRAND CRU SAGRADA FAMILIA 2011

DENOMINACIÓN

D.O Sagrada Familia, Valle de Curicó.

VARIEDAD

Cabernet Sauvignon 60%; Carmenere 35%; Malbec 5%

GRADO: 14.00 ° G.L.

ORIGEN

Los viñedos de Cabernet Sauvignon, Carmenere y Malbec, están ubicados en 'La Primavera', Sagrada Familia, Valle de Curicó. Las parras se encuentran en laderas de la cordillera de la costa. Los suelos son de una textura de arcilla granulada sobre una base de granito. La arcilla ayuda a retener la humedad, mientras la ladera ayuda al drenaje, condiciones para mantener una adecuada humedad, sin el riesgo de sobresaturación. Es un lugar cálido bien resguardado en el que se producen bayas pequeñas de gran concentración, que determinan la obtención de un vino de gran carácter.

COSECHA

Realizada a Mano. Cabernet Sauvignon 24 Abril; Carmenere 26 Abril; Malbec 3 Abril.

VINIFICACIÓN

- ° Los racimos fueron cosechados a mano y seleccionados cuidadosamente.
- ° Luego son suavemente despallados a mano.
- ° La fermentación es realizada en estanques abiertos, donde el sombrero de orujo es manejado manualmente con el objetivo de obtener una gentil y completa extracción.
- ° La temperatura es mantenida entre 28 y 32° C, y luego el vino permanece en una larga maceración postfermentativa de 21 días.
- ° El vino tiene una guarda de 18 meses en barricas de roble Francés (100%).

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Vibrante rojo oscuro. En nariz es complejo, predominan frescas cerezas negras y frutos rojos, complementadas con suaves notas de cedro y tabaco. Untuoso, resaltan sabores a frutos negros con un suave carácter mineral y especias dulces. Acidez fresca con taninos finos y sedosos.

Recomendación de Guarda: Para disfrutar de su concentración hoy o esperar 8 años para desarrollar la elegancia que solo viene con los años.

SERVICIO Y ACOMPAÑAMIENTO RECOMENDADO

Acompaña carnes rojas de gran sabor, jabalí, cordero, cabrito preparados a las brasas, e incluso cortes más sutiles como filete y pato. Servir a 17°C.



CABALLO LOCO

GRAND CRU LIMARÍ 2012

DENOMINACIÓN

D.O Valle de Limarí

VARIEDAD

Syrah 100%.

GRADO: 15.00° G.L.

ORIGEN

La fruta proviene del Valle de Limarí. Este valle posee una fuerte influencia marítima. La niebla Camanchaca entra desde el mar cada mañana y se mantiene en los viñedos hasta que aparece el sol desde las montañas. Con unas precipitaciones anuales muy bajas, el riego tecnificado permite a las plantas enraizar profundamente en el mineral y rico suelo. Esta combinación crea un vino fresco con un distintivo carácter mineral.

COSECHA

Cosecha a Mano. Tercera semana de Mayo.

VINIFICACIÓN

- ° Los racimos fueron cosechados a mano y seleccionados cuidadosamente.
- ° Luego son suavemente despallados a mano.
- ° La fermentación es realizada en estanques abiertos, donde el sombrero de orujo es manejado manualmente con el objetivo de obtener una gentil y completa extracción.
- ° La temperatura es mantenida entre 28 y 30° C, y luego el vino permanece en una larga maceración post-fermentativa de 21 días.
- ° El vino tiene una guarda de 18 meses en barricas de roble Francés (100%).

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Intenso color granate oscuro con tintes violetas. De nariz intensa y compleja, con notas clásicas de Syrah, como pimienta negra, olivas y frutos negros. Buen volumen en boca con una textura que llena el paladar, de taninos finos y un largo final.

Recomendación de guarda: Para disfrutar de su concentración hoy o dentro de 8 años para desarrollar la elegancia que solo viene con los años.

SERVICIO Y ACOMPAÑAMIENTO RECOMENDADO

Caballo Loco Grand Cru Limarí acompaña carnes succulentas, cordero, aves de caza, pato, conejo, así como también pescados grasos. Servir a 17°C.



CABALLO LOCO

GRAND CRU MAIPO ANDES 2012

DENOMINACIÓN

D.O Valle del Maipo

VARIEDAD

Cabernet Sauvignon 80%; Cabernet Franc 20%

GRADO: 15.00° G.L.

ORIGEN

Estas uvas son obtenidas desde el Valle del Maipo. El viñedo se sitúa muy cerca a la Cordillera de los Andes, con una gran amplitud térmica entre el día y la noche. Este factor determina la obtención de pequeñas y concentradas uvas. Los veranos cálidos y suaves otoños contribuyen a obtener una madurez óptima, donde la fruta desarrolla grandes aromas, gran estructura, suaves taninos y toda la elegancia característica de este reconocido terroir chileno.

COSECHA

Cosecha a mano. 26 al 30 de Abril.

VINIFICACIÓN

- ° Los racimos fueron cosechados a mano y seleccionados cuidadosamente.
- ° Luego son suavemente despallados a mano.
- ° La fermentación es realizada en estanques abiertos, donde el sombrero de orujo es manejado manualmente con el objetivo de obtener una gentil y completa extracción.
- ° La temperatura es mantenida entre 28 y 32° C, y luego el vino permanece en una larga maceración postfermentativa de 21 días.
- ° El vino tiene una guarda de 18 meses en barricas de roble Francés (100%).

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Intenso color rojo violáceo. Gran Intensidad Aromática. Complejo en nariz. Ricos aromas a frutas negras maduras, moras, guindas, fragancias de pimienta y notas de mentol mezcladas con sutiles especies de canela y café. Elegante entrada en boca, estructurado, con taninos bien presentes pero a su vez aterciopelados. La fruta está equilibrada con una rica acidez que asegura longevidad al vino.

Recomendación de guarda: Para disfrutar de su concentración hoy o dentro de 8 años para desarrollar la elegancia que solo viene con los años.

SERVICIO Y ACOMPAÑAMIENTO RECOMENDADO

Acompañar de diversos cortes de res, cordero, cabrito y cerdo preparados al horno o a las brasas. Además acompaña texturas más sutiles como filetes, pato, conejo e incluso finos cortes de ternera. Servir a 17°C.



CABALLO LOCO

CABALLO LOCO N° 16

VARIEDAD

Cabernet Sauvignon, Malbec, Carmenere, Merlot, Cabernet Franc, Carignan.

GRADO: 14.50 ° G.L.

VIÑEDOS

Caballo loco se basa en la elección de los mejores viñedos dentro del valle central de Chile. Alto Jahuel, área de Buin en el valle del Maipo. Localizada en las faldas de la precordillera de los Andes, esta zona posee características sobresalientes para la producción de Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc de calidad superior. Apalta en el valle de Colchagua. La zona de Apalta entrega una de las mejores expresiones del valle. Este cálido valle permite un prolongado ciclo de maduración, perfecto para que las variedades Carmenere y Cabernet Sauvignon desarrollen todo su potencial. Sagrada Familia en el valle de Curicó. El viñedo "La Primavera" está situado en un valle intermontano ubicado a espaldas de la cordillera de la costa. Protegido de las frescas brisas provenientes del río Mataquito, este valle entrega características distintivas a las variedades Malbec y Merlot.

COSECHA

N° 16 Sin cosecha específica (2010 y 2011 50%, 1990 al 2009 50%)

El vino no posee una cosecha única, sino que tiene un Número de edición. Esta edición es única. Contiene un 50% de la edición anterior que es especialmente conservada para el ensamblaje y un 50% de los mejores lotes de vino nuevo.

VINIFICACIÓN

- ° Los racimos fueron cosechados a mano y seleccionados cuidadosamente.
- ° Luego son suavemente despallados a mano.
- ° La fermentación es realizada en estanques abiertos, donde el sombrero de orujo es manejado manualmente con el objetivo de obtener una gentil y completa extracción.
- ° La temperatura es mantenida entre 28 y 30° C, y luego el vino permanece en una larga maceración postfermentativa de 21 días.
- ° El vino tiene una guarda de 18 meses en barricas de roble Francés (100%).

Filosofía de Vinificación: Basada en el sistema de solera, donde el 50% de la mezcla es de la edición anterior y el otro 50% proviene de los mejores lotes de vino nuevo. Al final del periodo de envejecimiento en barricas, el nuevo vino es ensamblado con el vino de la edición anterior. Un 50% de esta nueva edición se embotella y el otro 50% retorna a barricas para continuar su envejecimiento y esperar por la nueva cosecha.

NOTAS DEL ENÓLOGO

La edición de Caballo Loco N° 16, nos presenta una gran novedad al ser la primera edición en incorporar Syrah de Limarí. Por años de realizaron vinos de este valle con resultados extraordinarios, lo cual determino que finalmente se incorporara a la mezcla. Esta fruta con su riqueza aromática y aterciopelada textura, provee a Caballo Loco una profunda y rica boca, más que ningún antecesor previo. Servir a 17°C.



BONARDA

Vinos Tintos

 Zuccardi Emma

315.00



CABERNET SAUVIGNON

Vinos Tintos

 Saint Lizier	80.00
 Valdivieso Sauvignon Blanc	90.00
 Luigi Bosca, Finca La Linda	95.00
 Navarro Correas, Colección Privada	115.00
 Flichman, Caballero de la Cepa	125.00
 Nieto Senetiner, Don Nicanor	128.00
 Cousiño Macul, Antigua Reserva	135.00
 Valdivieso Premium Single	135.00
 Marquez de Casaconcha	140.00
 Catena	165.00
 Luigi Bosca	175.00
 Concha y Toro, Don Melchor	520.00

CARMENERE

Vinos Tintos

 Montgras, Reserva	110.00
 Concha y Toro, Gran Reserva	130.00
 Terra Noble, Reserva	145.00
 Viña San Pedro, Reserva, 1865	150.00
 Terra Noble, Gran Reserva	168.00
 Terra Noble CA1 Andes	312.00
 Terra Noble CA2 Andes	312.00

MALBEC

Vinos Tintos

 Saint Lizier	80.00
 Tapiz	85.00
 Septima	95.00
 Tacama Selección Especial	95.00
 Trumpeter	100.00
 Zinnia	100.00
 Catena Alamos	105.00
 Navarro Correas Colección Privada	115.00
 Alta Vista Premium Malbec	115.00
 Doña Paula Estate	115.00
 Nieto Reserva Malbec	115.00
 Las Moras, Reserva	120.00
 Zemlia	120.00
 Flichman, Caballero de la Cepa	125.00
 Tapiz Reserva	125.00
 Zucardi, Santa Julia, Reserva	125.00
 Pulenta La Flor	130.00
 Navarro Correas, Selecc. de Parcelas	135.00
 Zuccardi Alambrado	140.00
 Altos Las Hormigas Clásico	155.00
 Pascual Toso Reserva	155.00
 Zemlia Evolución	160.00
 Catena	165.00

continua...

MALBEC

Vinos Tintos

 Escorihuela Gascón	165.00
 Zuccardi Serie A	168.00
 Luigi Bosca	165.00
 Ruca Malen	165.00
 Las Moras, Black Label	178.00
 Navarro Correas Alegoría	198.00
 El Enemigo	200.00
 Zuccardi Q Malbec	210.00
 Achaval Ferrer	220.00
 Zemlia Himno	235.00
 Viña Cobos Bramare	250.00
 Rutini	270.00
 Angélica Zapata	370.00
 Catena Alta	370.00
 Achaval Ferrer Quimera	430.00
 Zuccardi Aluvional	725.00
 Catena Zapata, Nicolás	730.00
 Yacochuya	740.00

MERLOT



Vinos Tintos

	Concha y Toro, Marquez de Casaconcha	140.00
	Terra Noble Gran Reserva	168.00
	Humberto Canale Gran Reserva	265.00



SYRAH

Vinos Tintos



 Saint Lizier

80.00

 Montes Folly

525.00



TEMPRANILLO

Vinos Tintos

 Glorioso Crianza	135.00
 Marqués de Cáceres, Crianza	136.00
 Lan Crianza	160.00
 Marqués de Riscal, Tinto Reserva	210.00
 Glorioso Reserva	220.00
 Protos, Crianza	220.00
 Emilio Moro	232.00
 Muga, Reserva	232.00
 Lan, Reserva	235.00
 Martín Cendoya Reserva 2009	255.00
 Lan Gran Reserva	295.00
 Glorioso Gran Reserva	315.00
 Pesquera, Crianza	315.00
 Protos, Reserva	340.00
 Sierra Cantabria, Cuvee	355.00
 Marqués de Riscal, Gran Reserva	370.00
 Pesquera, Reserva	410.00
 Protos, Gran Reserva	580.00
 Pesquera, Gran Reserva	1500.00

VINOS BLANCOS



	Montgras, Chardonnay	90.00
	Tacama Blanco de Blancos	95.00
	Tacama Doña Ana Chardonay	148.00
	Morande, Reserva Sauvignon Blanc	115.00
	Protos Verdejo	100.00
	Don Nicanor, Chardonnay / Viogner	128.00



VINOS ITALIANOS

 Roccosecco	130.00
 Pecorino	130.00
 Perla Negra	245.00



VINOS ROSADOS

 **Morande, Pionero, Rosado**

70.00



ESPUMANTES



	Cava Freixenet, Cordon Negro 200 Ml.	35.00
	Cava Freixenet, Cordon Negro 750 Ml.	120.00
	Codorniu Rose Pinot Noir	190.00
	L! Hereu - Brut Raventos Blanc	210.00
	Zuccardi Alma 4	215.00
	Adernats Cava Gran Reserva XC	300.00
	Champagne Moet & Chandon Brut Imperial	450.00
	Champagne Louis Roeder Brut Premier	510.00
	Champagne Veuve Clicquot P.Brut	540.00
	Champagne Moet Chandon Rosé Imperial	650.00
	Champagne Veuve Clicquot Rose	675.00
	Champagne Dom Perignon Blanc	1820.00
	Champagne La Grande Dame	1950.00
	Champagne Cristal Brut	2430.00



VINOS 2016

	Vittoria	65.00
	Finca La Linda, Corte Reservado	122.00
	Chandon Brut Rosé	145.00
	Tacama Don Manuel	175.00
	Marbore	220.00
	Marqués de Cáceres, Gran Reserva	260.00
	M d G. Dom Valdep Petit Verdot	305.00
	Carlos Basso Reserve	320.00
	Valdivieso, caballo Loco	350.00
	Nieto Senetiner, Cadus	350.00
	Tierras Altas Homenaje	352.00
	Ruca Malen Kinien	370.00
	Domados, Zaino, Gran Reserva	392.00
	Finca Los Nobles (Malbec/Merlot)	400.00
	Castillo Perelada Gran Claustro	410.00
	Finca Los Nobles (Cabernet/ Bouchet)	440.00
	Montes Alpha M	525.00

Continúa...

EXCLUSIVIDAD DE LA CAVA



 Château Nenin (2002)	855.00
 Château Mouton Rothschild (1997)	3600.00
 Château Haut Brion (1993)	3600.00
 Château Haut Brion (1994)	3600.00
 Château Ausone (1994)	3600.00
 Château Angelus (1995)	3600.00
 Château Cheval Blanc (1993)	3600.00
 Château Cheval Blanc (1994)	3600.00
 Château La Mission (1992)	3600.00
 Château La Mission (1995)	3600.00
 Château Cheval Blanc (2004)	3600.00
 Château Mouton Rothshild (2007)	4200.00
 Château La Tour (1983)	4600.00
 Château LaFite Rothschild (2002)	6200.00



