

# OTRO LOCO MÁS

## CABERNET SAUVIGNON



### CABERNET SAUVIGNON

Después de romper esquemas con un Malbec que no sigue reglas, llega el turno de otro rebelde con causa: OTRO LOCO MÁS Cabernet Sauvignon. Sí, el hermano del ya clásico OTRO LOCO MÁS Malbec —ese vino que se animó a ser distinto y que conquistó copas y conversaciones— ahora tiene compañía. Y no es una copia. Es otro loco, con sus propias ideas, con carácter firme y estructura marcada, pero con el mismo espíritu libre y provocador. Porque cuando algo funciona, no lo repetimos: lo reinterpre-tamos. Este Cabernet no viene a imitar, viene a desafiar. OTRO LOCO MÁS Cabernet Sauvignon es la prueba de que todavía hay locura por descubrir en cada botella.

### NOTAS DE CATA

A la vista, rojo profundo con reflejos granate, característico de los Cabernet Sauvignon. En nariz, se perciben aromas marcados de frutas negras como arándanos y ciruelas pasas, combinados con un sutil carácter herbal y especias dulces. El paso por madera aporta mayor complejidad, con notas elegantes de vainilla, frutos secos tostados y un delicado fondo ahumado, junto a tenues recuerdos de café y chocolate amargo.. En boca, es un vino equilibrado con taninos firmes y pulidos. Destacan sabores de frutas negras, ciruelas y cerezas ma-duras, acompañados de sutiles notas a tabaco dulce, espe-cias suaves y un toque de chocolate aportado por el roble. El final es largo, elegante y especiado, con una acidez fresca y persistente.

|                        |                         |
|------------------------|-------------------------|
| COMPOSICIÓN VARIETAL   | 100% CABERNET SAUVIGNON |
| ALCOHOL                | 12.60 %.                |
| ACIDEZ TOTAL           | 5,4g/l                  |
| TEMPERATURA DE SERVIDO | 16-18°C                 |
| PRESENTACIÓN           | 750CC                   |
| TIEMPO DE GUARDA       | 2 años.                 |
| ORIGEN                 | MAIPÚ                   |

|                        |                           |
|------------------------|---------------------------|
| EDAD DEL VIÑEDO        | PROMEDIO 60 AÑOS          |
| SUELO                  | FRANCO-ARENOSO            |
| SISTEMA DE RIEGO       | GOTEO                     |
| MODO DE COSECHA        | MANUAL EN CAJAS DE 17KG   |
| MADURACIÓN DE LAS UVAS | SEGUNDA QUINCENA DE MARZO |
| RENDIMIENTO            | 100.000 kg/ha.            |
|                        |                           |

### VINIFICACIÓN

La cosecha se lleva a cabo la segunda quincena de Marzo, logrando vinos más frutados con gran potencial aromático. Fermentación con levaduras seleccionadas durante 10-15 días a temperatura controlada. Fermentación maloláctica espontánea en tanque de acero inoxidable. Maceración total 20 días de contacto con pieles.

### MADURACIÓN

El vino una vez terminado, tiene un paso por madera de 3-6 meses.