

LOCO DE PIEDRA 2025

Conta-se que um homem dono de um vinhedo incrível estava obcecado com que nunca lhe roubassem suas uvas, já que era um vinhedo único e cada cacho era importante. Ele para afastar as pessoas começou a colocar crânios de animais com chifre feitos de pedra em todo seu vinhedo e foi comentado que seu vinhedo tinha uma maldição que afetava a todos que roubavam suas uvas. Foi tanta sua obsessão que sua própria história o fez perder a cabeça e as pessoas vendo isso não os fez mais acreditar na lenda.



Visual

Cor rubi intenso.



Aroma

No nariz, apresentam notas de frutas vermelhas e pretas, com toques de tabaco e couro.



Paladar

Na boca, é estruturado, com taninos granulados e uma acidez requintada que apresenta a faceta mais elegante das vinhas de sequeiro.



Castas

56% Cot Rouge (Malbec) -30% Cariñena
-8% Touriga Nacional -6% Carmenére

Vinificação

Maceração total: 21 dias.

Tipos de fermentação: Alcoólica (8 dias a 24°C) e malolática (100% em barrica neutra de carvalho francês, de 5 ou mais usos).

Informação técnica

Álcool: 14%

Estágio: 24 meses em barricas de carvalho francês neutro, de 5 ou mais usos. 10% barrica nova.

Prêmios

Añada 2018: 92 Puntos Descorchado (CHILE)

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 604 | EAN 8410113961808