



# PEUMAYEN

ANCESTRAL FOOD

MARIDAJE 6 TIEMPOS  
CABALLO LOCO Y ESPUMANTES



## CABALLO LOCO

CHILE



## PRIMER TIEMPO



### Panera

Un recorrido de norte a sur por las distintas panificaciones de nuestros pueblos originarios

### Espumante Eclat Cinsault Itata

Cinsault Brut Rose, 90% Cinsault, 10% Pinot Gris, de la nueva línea Eclat, es un espumante que rescata la tradición ancestral de pequeños productores de la zona de Guarilhue, un lugar único ubicado en el Valle del Itata.

El resultado es un espumante de suaves tonos rosado pálido al estilo provençe, una frescura única con aromas intensos y elegante acidez.

Elegante en boca, el toque de Pinot Gris de Casablanca hace la diferencia.





## SEGUNDO TIEMPO

**Ensalada de Achawal**, palabra mapuche para gallina, hojas verdes, aceitunas del valle de Azapa y queso de cabra de Ovalle.

### **Caballo Loco Grand Cru Sagrada Familia**

Los viñedos de Carménère, Petit Verdot, Merlot, Cabernet Franc, Malbec y Syrah, están ubicados en 'La Primavera', Sagrada Familia, Valle de Curicó. Las parras se encuentran en laderas de la Cordillera de la Costa. 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.

### **Vinificación**

Técnicas clásicas de fermentación, larga maceración en hollejos, remontado tres veces al día durante la fermentación. Crianza en barricas de Roble francés, 15% nuevas, durante 24 meses.

### **Notas de cata**

Intenso color oscuro. Fuertes y atractivos sabores se detectan en nariz a tomates secos, delicadas notas herbales de laurel, tomillo y umami. Taninos arenosos y una acidez vibrante, manteniendo el vino fresco y atractivo.



## TERCER TIEMPO



**Filete de vacuno grillado, papa chilota y pebre,** papas nativas de la isla de Chiloé en y la salsa típica chilena, pebre.

### **Caballo Loco Grand Cru Maipo**

Las uvas provienen de la 'Viña Hacienda Chada' ubicada a los pies de la Cordillera de los Andes, en el valle superior del Maipo. El clima de esta zona se caracteriza por los largos y cálidos otoños, ideales para obtener taninos suaves y maduros. Esta área ha sido considerada, durante mucho tiempo, un hogar para el Cabernet Sauvignon de alta calidad.

### **Vinificación**

Técnicas clásicas de fermentación, larga maceración en hollejos, remontado dos veces al día durante la fermentación. Crianza en barricas de Roble francés, 15% nuevas, durante 24 meses.

### **Notas de cata**

Expresión clásica de Maipo. Taninos suaves de arena fina, con cuerpo y una acidez delicadamente refrescante. Sabores de ciruela pasa, chasis y sutiles notas de mentol.



## CUARTO TIEMPO



PEUMAYÉN  
ANCESTRAL FOOD

**Costilla de Chancho en salsa de algarrobina,** reducción del fruto maduro del árbol chileno algarrobo o tamarugo con un cremoso de mote, palabra que viene del quechua mut'i usada para designar lo granos cocidos, en este caso trigo y vegetales encurtidos

### **Caballo Loco Grand Cru Apalta**

Las uvas provienen del pequeño Valle de Apalta, ubicado dentro del Valle de Colchagua. Las colinas por el norte y el río Tinguiririca recorriendo el límite sur juegan un papel importante para ayudar a templar las temperaturas de un caluroso verano. Los otoños son largos y suaves. La combinación de suelos profundos y un largo período de crecimiento permiten una expresión de Carménère raramente vista en otras áreas de Chile.

### **Vinificación**

Los racimos fueron cuidadosamente seleccionados y cosechados a mano. La maceración en pieles se realiza en tanques de acero inoxidable abiertos durante 21 días. Pisoneo manual 3 veces al día durante la fermentación. El vino tiene una guarda de 24 meses en barrica de roble Francés (100%).

### **Notas de cata**

Color rojo oscuro-violeta profundo. Aromas a frutos rojos y notas florales. Buen volumen en boca. Con taninos suaves, encantador y elegante.





## QUINTO TIEMPO

**Cordero patagónico con costra de ajo y cilantro**  
más una pastelera, pasta de choclo o maíz horneado con leche de coco.

### **Caballo Loco Grand Cru Limarí Syrah**

La fruta proviene del Valle del Limarí, que tiene una fuerte influencia marítima. La niebla de Camanchaca entra desde el mar todas las mañanas y permanece en los viñedos hasta que el sol aparece detrás de la cordillera de los Andes. Con una precipitación anual muy baja, el riego técnico permite que las plantas se arraiguen profundamente en el suelo rico y mineral. Esta combinación crea un vino fresco con un carácter mineral distintivo.

### **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 30° C, y luego el vino permanece en una larga maceración post-fermentativa de 21 días. El vino tiene una guarda de 24 meses en barricas de roble Francés.

### **Notas de cata**

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.

## SEXTO TIEMPO



### Degustación de postres

Mote con huesillos.

Repollito relleno de crema pastelera de lúcuma bañado en salsa de manjar con pisco y helado de dulce de leche.

Pie de papaya.

### Dolce rosso

Espumante Rosé dulce

Dolce rossi está elaborado con Moscatel y Syrah, el cual aporta a su color rojo rubí.

Es un espumante elaborado bajo el método Asti, que consiste en una fermentación corta y mantener todo el azúcar que proviene de las uvas.

Burbujas pequeñas. Nariz a frutillas frescas maduras, hojas secas, tabaco, pimienta fresca. En la boca es dulce, pero de una rica acidez vibrante en el fondo.

