

GatoNegro

9 LIVES
RESERVE



CARMENÈRE 2018

ANALISIS

Alcohol	13.2%
pH	3.64 g/l
Ácidos Totales	4.41 (Ácido Tartárico)
Azúcar Residual	3.2 g/L

ORIGEN:

Valle Central - Chile.

Cosecha: 2018

NOTAS DE CATA:

Aspecto: Rojo Rubí.

Nariz: Predominan aromas a frutas negras como berries, y notas especiadas típicas de la variedad.

Boca: Cuerpo medio, taninos suaves y sedosos, y un final prolongado.

Maridaje: Ideal para acompañar comidas picantes, especiadas y quesos maduros.

Temperatura de servicio: Ideal entre 16-17°C.

SAN PEDRO
EST. 1865