

GatoNegro

9 LIVES
RESERVE



SAUVIGNON BLANC 2018

ANALISIS

Alcohol	12.5%
pH	3.3 g/l
Ácidos Totales	6.4 (Ácido Tartárico)
Azúcar Residual	2.5 g/L

ORIGEN:

Valle Central - Chile.

Cosecha: 2018

NOTAS DE CATA:

Aspecto: Amarillo pálido con destellos verdes.

Nariz: Aroma intenso, fresco, con notas cítricas como pomelo y flores blancas como azahar.

Boca: Acidez refrescante y balanceada, suave en el paladar y con un final muy frutoso.

Maridaje: Ideal para acompañar vegetales y mariscos, además de curries, quesos de cabra y pastas con salsas especiadas, de tomate o con aceite de oliva.

Temperatura de servicio: Ideal entre 7 – 10°C.

SAN PEDRO
EST. 1865