

# Gato Negro

**9** LIVES  
RESERVE



## CHARDONNAY 2018

### ANALISIS

Alcohol	13%
pH	3,3 g/l
Ácidos Totales	5,6 (Ácido Tartárico)
Azúcar Residual	1,5 g/L

### ORIGEN:

Valle Central - Chile.

Cosecha: 2018

### VINIFICACIÓN:

Apenas las uvas llegaron a la bodega se prensaron. Luego, el jugo obtenido se decantó en frío para poder limpiarlo e inocularlo con levaduras seleccionadas. La fermentación se realizó a temperaturas controladas que no superaron los 15 °C. Durante 15 días, logrando así preservar el frescor y el carácter frutal del vino. Posteriormente, el vino se mantuvo en contacto con roble tostado y sin tostar para dar su crosidad y realzar la fruta.

### NOTAS DE CATA:

**Aspecto:** Amarillo pálido con destellos dorados.

**Nariz:** Carácter tropical, con notas tostadas y suaves toques a frutos secos que van en perfecta armonía con la fruta.

**Boca:** Suave, de acidez balanceada que aporta frescor, con una textura cremosa que da un final largo y agradable.

### Sugerencia de maridaje:

Ideal para acompañar pollo, aves de caza, cerdo y ternera.

### Temperatura de servicio:

10 - 12 °C.

**SAN PEDRO**  
EST. 1865