

Gato Negro

9 LIVES
RESERVE



MALBEC 2018

ANALISIS

Alcohol	13,5%
pH	3,65 g/l
Ácidos Totales	5,3 (Ácido Tartárico)
Azúcar Residual	3,5 g/L

ORIGEN:

Valle de Uco - Mendoza.

Cosecha: 2018

VINIFICACIÓN:

Una vez que las uvas llegaron a la bodega fueron despalladas, llevadas a tanques de acero inoxidable e inoculadas con levaduras seleccionadas. La fermentación alcohólica duró 8 días, en un rango de temperaturas entre 24 y 26 °C, donde se trabajó la extracción de color y taninos a través de remontajes diarios que fueron disminuyendo su intensidad a medida que la fermentación avanzó. Una vez terminada la fermentación, el 40% del vino tuvo una crianza en contacto con roble francés y americano para otorgar cuerpo y complejidad, mientras que el resto del vino se mantuvo en concreto para mantener el componente frutal en la mezcla final.

NOTAS DE CATA:

Aspecto: Rojo rubí con matices violáceos.

Nariz: Gran intensidad aromática, de carácter frutal con sutiles aportes florales, armonizados con notas provenientes de su contacto con el roble.

Boca: Elegante, con taninos amables, que le otorgan un delicado y persistente final.

Sugerencia de maridaje:

Ideal para acompañar carnes rojas, pastas y quesos maduros.

Temperatura de servicio:

16 - 18 °C.

SAN PEDRO
EST. 1865