

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:

Aromas: Predomina la fruta negra, como berries y notas especiadas, típicas de la variedad.

Boca: Encontramos cuerpos medio, taninos suaves, sedosos y un gran final.

Maridaje: Perfecto para acompañar comida picante, especiada y quesos maduros.

Temperatura de servicio ideal entre 15-17°C.

SAN PEDRO
EST. 1865