

# GatoNegro

**9**LIVES  
RESERVE



## CABERNET SAUVIGNON 2018

### ANALISIS

Alcohol	13,5%
pH	3,65 g/l
Ácidos Totales	4,8 (Ácido Tartárico)
Azúcar Residual	2,9 g/L

### ORIGEN:

Valle Central - Chile.  
Cosecha: 2018

### VINIFICACIÓN:

Una vez que las uvas llegan a la bodega fueron despalilladas, llevadas a tanques de acero inoxidable e inoculadas con levaduras seleccionadas para comenzar una fermentación alcohólica en un rango de temperaturas de 24 y 28 °C, donde se trabajó la extracción de color y taninos a través de remontajes diarios que van disminuyendo su intensidad a medida que la fermentación avanza. Una vez terminada la fermentación, el 100 % del vino se pone en contacto con roble para otorgar cuerpo y complejidad.

### NOTAS DE CATA:

**Aspecto:** Rojo rubí brillante.

**Nariz:** Aromas a frutas rojas maduras como frutillas y cerezas. Además se perciben notas de pimienta, té negro y leves toques de vainilla.

**Boca:** Buena acidez y gran estructura, un vino fácil de tomar, con taninos suaves y un final agradable.

### Sugerencia de maridaje:

Ideal para acompañar carnes rojas asadas, como cordero; pato y aves de caza y quesos de dureza media.

**Temperatura de servicio:**  
15 – 18 °C.

**SAN PEDRO**  
EST. 1865