

Gato Negro

9 LIVES
RESERVE



CHARDONNAY 2019

ANALISIS

Alcohol	13,2%
pH	3,1
Ácidos Totales	6 g/L(Ácido Tartárico)
Azúcar Residual	2,4 g/L

ORIGEN:

Valle Central - Chile.

Cosecha: 2019

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