

GatoNegro



WHY ARE 3 BOTTLES OF GATONEGRO OPENED EVERY 2 SECONDS SOMEWHERE IN THE WORLD?
GREAT WINE + BEST VALUE



MERLOT 2013



VARIEDAD:

85% Merlot
10% Carmenère
5% Syrah

ORIGEN:

Este vino proviene de nuestros viñedos en Molina, en la séptima región del país (Valle Central).

COSECHA:

La uva se cosechó a mano una vez que alcanzó 23- 24° Brix. La cosecha usualmente se realiza a fines de Marzo con un rendimiento del viñedo de 12 a 15 toneladas por hectárea.

VINIFICACIÓN:

Las uvas llegan a bodega donde se hace una maceración en frío (11°C) durante 24 horas y luego se realiza la fermentación alcohólica con temperatura controlada (bajo los 28°C).

Se realizan 3 a 4 remontajes por día con el objetivo de obtener un vino de buen color que mantiene el carácter frutal de la uva. Antes de terminar la fermentación, se separa el mosto de las pieles para evitar la extracción excesiva de fenoles.

Todo el proceso está pensado en elaborar vinos con alta intensidad frutal y suavidad en la boca.

ANÁLISIS:

Aº:	13.1 %
TA:	4.8 g/L (C4H6O6)
pH:	3.6
RS:	4.5 g/L

NOTAS DE CATA:

Color rojo rubí con reflejos violáceos. Intenso aroma fresco y frutal de moras y ciruelas. Suaves notas tostadas mezcladas con vainilla dulce. Cuerpo medio, taninos suaves y un final agradable.



MARIDAJE: Ideal para acompañar res, cordero, cerdo, pato, quesos y pastas. Servir preferentemente a 16 -18°C.

 [FACEBOOK.COM/GATONEGROWINE](https://www.facebook.com/gatonegrowine)



SAN PEDRO
SINCE 1865