

Gato Negro

ADORED EVERYWHERE



PINOT NOIR 2016

• **VARIEDAD**
100% Pinot Noir

• **ORIGEN**
Valle Central

• **COSECHA**
Mediados de Marzo, 23-24º Brix.

• **VINIFICACIÓN**
Maceración prefermentativa de 2 días para extraer color y precursores aromáticos típicos de esta variedad. Fermentación conducida a temperaturas medias no mayores a 25ºC. Se hacen de 3 a 4 remontajes diarios para asegurar una buena extracción de aromas. Luego el vino es separado rápidamente de los orujos. La fermentación maloláctica se realiza en contacto con madera no tostada o suavemente tostada, para resaltar la parte frutal y aumentar el volumen en boca del vino.



• **NOTAS DE CATA**



Color rojo rubí de baja intensidad.



Frutos rojos pequeños que recuerdan a cerezas maduras y frambuesas.



Fresco, frutal, de buena acidez y muy suaves taninos.

• **ANÁLISIS**

Aº	13,5 %
AT	4,8 g/L
pH	3,55
AS	2,5 g/L

• **MARIDAJE**

Ideal para acompañar aves de caza, quesos suaves y pastas.



Best served at:
12-14 ºC