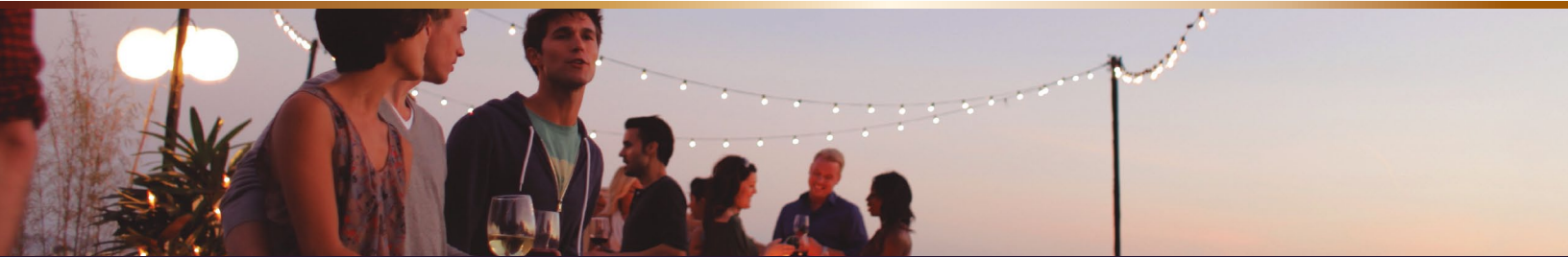


GatoNegro



¿POR QUÉ EN EL MUNDO SE ABREN 3 BOTELLAS DE GATONEGRO CADA 2 SEGUNDOS?
GRAN VINO + EXCELENTE PRECIO



GATONEGRO / PINOT NOIR 2013



VARIEDAD:

95% Pinot Noir.
5% Syrah.

ORIGEN:

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

CLIMA:

Mediterráneo. Temperaturas moderadas por la influencia de los vientos andinos. Lluvias alcanzan los 600 mm. Veranos con gran amplitud térmica.

COSECHA:

Entre mediados y fin de Abril.
Brix: 23-24.

VINIFICACIÓN:

Maceración pre fermentativa de 2 días para extraer color y precursores aromáticos típicos de esta variedad. Fermentación conducida a temperaturas medias no mayores a 25 °C. Se hacen 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 sobre madera no tostada o suavemente tostada, en orden a resaltar la parte frutal y aumentar el volumen en boca del vino.

ANÁLISIS:

Aº:	13.9 %
TA:	4.7 g/L (C4H6O6)
pH:	3.7
RS:	3.0 g/L

NOTAS DE CATA:

Vino de color rojo rubí de baja intensidad típico de esta variedad, de frutos rojos pequeños que recuerdan cerezas maduras y frambuesas. Es un vino fresco, frutal, de buena acidez y muy suaves taninos.



Sugerencias de servicio: Ideal para acompañar aves de caza, quesos suaves y pastas. Servir preferentemente a 14 -15°C.

FACEBOOK.COM/GATONEGROWINES

SAN PEDRO
SINCE 1865

