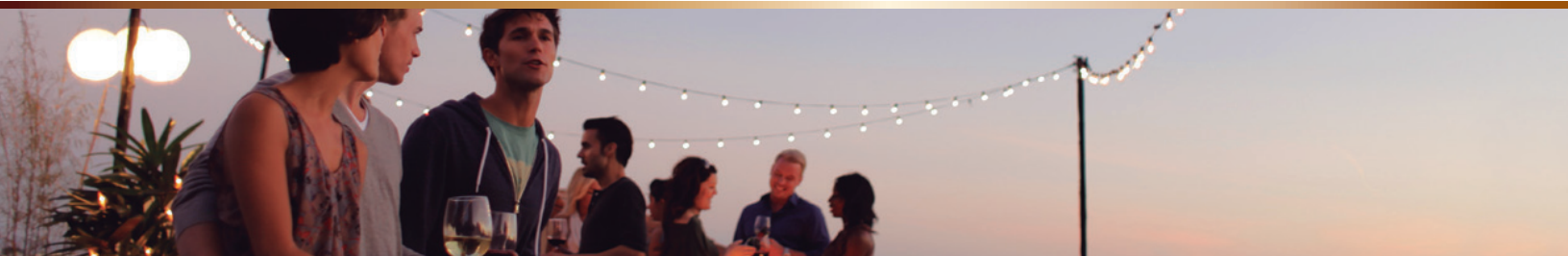


# GatoNegro



WHY ARE 3 BOTTLES OF GATONEGRO OPENED EVERY 2 SECONDS SOMEWHERE IN THE WORLD?

**GREAT WINE + BEST VALUE**



SAUVIGNON BLANC 2013



**VARIEDAD:**

100% Sauvignon Blanc

**ORIGEN:**

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

**COSECHA:**

Las uvas fueron cosechadas de noche una vez que alcanzó 20-21° Brix, aprovechando las bajas temperaturas, protegiendo las virtudes del fruto y evitando la oxidación de los aromas. La cosecha se realiza durante marzo con un rendimiento del viñedo de 12 a 15 toneladas por hectárea.

**VINIFICACIÓN:**

Las uvas son maceradas a baja temperatura (10-11°C) durante 4 a 6 horas y luego van a la prensa en donde se separa el primer mosto del segundo, dejando la opción de juntarlos más tarde en la mezcla final. Luego se hace una decantación del mosto a baja temperatura (11°C) durante 24 a 48 horas en tanques de acero inoxidable. El mosto clarificado es separado e inoculado con levaduras seleccionadas. La fermentación se lleva a cabo durante 20 días, en tanques de acero inoxidable, con temperaturas controladas por debajo de los 14°C para desarrollar y preservar los aromas cítricos y el carácter fresco de la uva, además de la intensidad frutal.

**ANÁLISIS:**

Aº:	12 %
TA:	6.2 g/L (C4H6O6)
pH:	3.1
RS:	3.5 g/L

**NOTAS DE CATA:**

Este SB es de color amarillo pálido con leves reflejos verdosos. Es un vino intenso en el cual se puede encontrar una mezcla de notas herbales como hojas de tomate y frutas tropicales frescas como pomelo, piña y mango. Es un vino fresco con una acidez balanceada que acentúa la sensación afrutada en boca entregando un largo y agradable final.



**MARIDAJE:** Ideal para acompañar mariscos, comida hindú, pastas, salsas, salchichas especiadas, platos de vegetales, ensaladas frías, platos a base de aceite de oliva, salsa de tomates y queso de cabra. Servir preferentemente a 10-12°C.



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

**SAN PEDRO**  
SINCE 1865