

Гато Негро „9 живота“ Совиньон Блан 2019

Гато Негро е родено през 1960, когато винопроизводството в Чили прохода. Днес Гато Негро Ви подканва да изживеете всеки един момент с радост и в добра компания, което е и неговата философия през почти 60-годишната му история. Насладете се на всеки миг с Гато Негро.

Сорт: Совиньон блан

Произход: Централ Вале, Чили

Винопроизводство: Механизирана беритба при 20-21° градуса захарност, за да се запазят естествените характеристики на гроздето и да се предотврати оксидация. При постъпване в избата, гроздето преминава студена мацерация (10°C) за 4-6 часа, след което се прехвърля в пресата. Процесът продължава 15 дни в стоманени танкове при контролирана температура под 14°C с цел да се развият и запазят характерните за сорта свежи цитрусови и тропически аромати.

Характеристики: Цветът е бледо жълт със зелени оттенъци. Интензивен, свеж аромат с цитрусови нотки като грейпфрут, портокалов цвят и бели цветя. Освежаващо вино, с балансирани киселини, приятно на небцето и с подчертано плодов финал.

Предложения за сервиране: Идеално в комбинация със зеленчукови или ястия с ракообразни, ястия с кърти, козе сирене и паста с пикантни, домати или на основата на зехтин сосове. Идеалната температура на сервиране е 7-10°C.