



## NEGRA



### NOTAS DE CATA

Conocida como Negramoll en Canarias, San Francisco debe haber llegado a Chile junto a la cepa país y al moscatel, con los conquistadores españoles. A diferencia del país, es mucho menos tánica y también tiene una fuerte dosis de frutas y, quizás, carece de ese lado terroso del país. Caminando por un viejo viñedo de país, el enólogo José Ignacio Maturana se topó con estas uvas y decidió vinificarlas por separado y hacer este vino que una delicia de frescor, y que es ideal para apagar la sed del verano. Como dato aparte, la San Francisco tuvo siempre un triple propósito: como uva de mesa, como uva de vino y también como uva para destilación.

**VARIEDADES DE UVAS:** 100% San Francisco

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Valle del Maule, Loncomilla, Chile.

**MADURACIÓN:** Fermentación en acero inoxidable.

### ANÁLISIS BÁSICO

**ACIDEZ TOTAL:** 2,99 g/lit

**PH:** 3,61

**AZUCAR RESIDUAL:** 3,42 g/lit

**ALCOHOL:** 13,0°

### SUGERENCIA

**RECOMENDACIONES DE GUARDA:** En lugar fresco y seco, a no más de 15°C y a salvo de fuentes lumínicas.

**TEMPERATURA RECOMENDADA AL SERVIR:** 11°C a 12°C.

**DECANTACIÓN:** No requiere.

**MARIDAJE:** Ideal para comer platos de charcutería suave, pescado, ensaladas y quesos.

**ENÓLOGO:** Jose Ignacio Maturana



### PREMIOS

\*Descorchados 93 puntos