

2016

NIETO SENETINER

D.O.C.

MALBEC



—
ORIGEN

Luján de Cuyo, Mendoza

—
VARIEDAD

100% Malbec

—
NOTAS DE CATA

Malbec intenso con reflejos violáceos y notas de frutos concentrados como mora y grosellas. La madera integra al vino. En boca se presenta con taninos dulces, entrada suave y largo final.

—
DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 13,5%

Acidez Total: 5,4 g/l

PH: 3,7

—
CRIANZA

12 meses en barricas de roble francés.

—
TEMPERATURA DE SERVICIO

16° - 18° C

—
MARIDAJE

Carnes rojas grilladas, pastas con salsas cremosas y especiadas, cortes de cerdo, aves de caza, locros y carbonadas, chivito al asador y quesos semicurados.

—
Vinos especiales bajo el protocolo de la calidad del consejo DOC Luján de Cuyo.



NIETO SENETINER
DESDE 1888