

NIETO SENETINER

MALBEC

COSECHA 2018



ORIGEN

Mendoza

VARIEDAD

100% Malbec

CRIANZA

6 meses en contacto con madera

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 13,5%

Acidez Total: 5,9 g/l

PH: 3,6

NOTAS DE CATA

Vino definido e intenso, de color rojo profundo. Sus notas a frutos rojos pequeños y ciruela se combinan con el aroma a vainilla entregado durante su crianza en roble francés. En boca se presenta con gran personalidad, cuerpo distinguido, armónico y sensual; desplegando toda su identidad varietal.

MARIDAJE

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

TEMPERATURA DE SERVICIO

17-18°C



NIETO SENETINER
DESDE 1888