

# Fran

NIETO SENETINER

ORIGEM  
**MENDOZA,  
ARGENTINA.**

**CAB. SAUVIGNON** 50%  
**SYRAH** 25%  
**BONARDA** 25%

## NOTAS DE PROVA

VERMELHO COM TONS CARMIM.

NO NARIZ TRAZ FRUTA NEGRA MADURA  
COMO AMEIXA, APRESENTA NOTAS DE CHOCOLATE  
E BAUNILHA VINDAS DA PASSAGEM EM MADEIRA FRANCESA,  
JUNTAMENTE COM ESPECIARIAS E PIMENTA PRETA. NA  
BOCA É MACIO, SEDOSO E DE FINAL AGRADÁVEL.



TEMPERATURA DE  
SERVIÇO

**14-18° C**

## HARMONIZAÇÃO

IDEAL PARA ACOMPANHAR CARNES  
VERMELHAS GRELHADAS, MASSAS  
COM MOLHOS CREMOSOS E QUEIJOS  
SEMI-DUROS.

ÁLCOOL:

**12.7%**

ACIDEZ TOTAL:

**5,5 GR/L**

PH

**3,6**



**NIETO SENETINER**  
DESDE 1888