

NIETO SENETINER

BLEND COLLECTION

2018



VARIEDAD

50% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 15% Petit Verdot

ORIGEN

Luján de Cuyo y Valle de Uco, Mendoza

CICLO VEGETATIVO

La calidad de los vinos de la vendimia 2018 fue excelente, así como el rendimiento de los viñedos.

La temporada se caracterizó por tener un invierno con temperaturas y ciclos fenológicos normales, en relación con las medias históricas. Sin embargo, el 13 de octubre hubo una helada general que afectó varias hectáreas de viñedos en Mendoza. A pesar de este evento climático, las producciones fueron, en general, mayores a las últimas tres cosechas. En las últimas semanas de enero y las primeras de febrero, hubo olas de calor y los días superaron los 38°C. La segunda quincena de febrero y marzo, se presentó con noches frescas y buena amplitud térmica, favoreciendo la madurez polifenólica en las pieles de las uvas.

Las precipitaciones alcanzaron un promedio anual de entre 250 y 280 mm, valores inferiores a las tres temporadas anteriores, lo que permitió que los racimos tuvieran una excelente sanidad hasta la cosecha.

CRIANZA

Crianza en barricas de roble francés durante 8 meses.

ALCOHOL 14,0% **ACIDEZ** 5,77 g/l **PH** 3,7 **AZÚCAR** 2,5

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo profundo. De aromas complejos, que remiten a frutas rojas, especias y minerales como el grafito. Su paso por madera aporta suaves notas ahumadas, combinadas con vainilla y caramelo. En boca se presenta con estructura y taninos sedosos, lo que otorga al vino un largo final.


NIETO SENETINER
DESDE 1888

www.nietosenetiner.com.ar