

NIETO SENETINER

BRUT NATURE



VARIEDAD

82% Pinot Noir, 18% Malbec

VENDIMIA

Cosecha manual realizada a principios de febrero

ORIGEN

Valle de Uco, Mendoza

MÉTODO DE ELABORACIÓN

Método Charmat corto

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 12,5%

Acidez: 6,5 g/l

PH: 3,3

Azúcar: 5

NOTAS DE CATA

De ligero tono asalmonado, con burbujas pequeñas, que terminan en una corona fina y delicada de color blanca. De aromas complejos y frutados, con notas de frambuesa, praliné y pan tostado, fiel a la excelencia del Pinot Noir. En boca se presenta intenso, fresco y con equilibrada acidez, confirmando las notas frutadas y su elegante personalidad.

NIETO SENETINER
DESDE 1888

www.nietosenetiner.com.ar