

NIETO SENETINER

Grand Cuvée

BRUT NATURE



VARIEDAD

75% Pinot Noir, 25% Chardonnay

VENDIMIA

Cosecha manual realizada a mediados de febrero

ORIGEN

Valle de Uco, Mendoza

MÉTODO DE ELABORACIÓN

Método Charmat largo

DATOS TÉCNICOS

Alcohol : 12,5%

Acidez: 6,8 g/l

PH: 3,2

Azúcar: 5

NOTAS DE CATA

Se distingue por su color piel de cebolla tenue, con abundantes burbujas pequeñas que demuestran su fineza y calidad. Aromáticamente, expresa flores blancas combinadas con levaduras, que recuerdan al pan tostado. En boca se presenta equilibrado, fresco y con volumen.