

NIETO SENETINER

MILLÉSIME BRUT NATURE

2016



VARIEDAD

55% Pinot Noir, 45% Chardonnay

VENDIMIA

Cosecha manual realizada a mediados de febrero de 2016

ORIGEN

Valle de Uco, Mendoza

MÉTODO DE ELABORACIÓN

Método tradicional champenoise, contacto sobre borras durante 36 meses

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 12,5%

Acidez: 5,5 g/l

PH: 3,2

Azúcar: 5

NOTAS DE CATA

Este excepcional espumoso, elaborado en años especiales por Nieto Senetiner, es de color ámbar. Fue conservado cuidadosamente sobre borras finas, que aportan a la nariz una delicada nota de pan tostado, praliné y cítricos. En boca presenta una acidez equilibrada, que le confiere persistencia y elegancia.