

NIETO SENETINER

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: 2

NOTAS DE CATA

De aspecto joven y brillante, con notas asalmonadas y burbujas delicadas y elegantes. Presenta sutiles aromas frutales y de levaduras. En boca se manifiesta seco y con una nota ácida, que le aporta tensión.

NIETO SENETINER
DESDE 1888

www.nietosenetiner.com.ar