

NIETO SENETINER,  
HISTORIA EN MOVIMIENTO

130  
ANIVERSARIO



ELABORACIÓN:

Método Champenoise

ORIGEN:

Mendoza

VARIEDAD:

Elaborados a partir de uvas muy finas: **Pinot Noir** y **Malbec** de zonas altas y frescas, con suelo aluvionales, como los de Lujan de Cuyo. A los viñedos se le practican manejos vitícolas que priorizan la alta calidad de sus uvas.

NOTAS DE CATA:

Típico “**estilo nuevo mundo**” Se distingue por su color asalmonado, con abundantes burbujas pequeñas que demuestran su fineza y calidad. Corona de espuma blanca persistente. Aromas a flores blancas combinados con levaduras, que recuerdan al pan tostado y de madera por el añejamiento en roble francés. A la boca se presenta equilibrado, fresco con volumen, dando lugar a sensaciones gratas con el correr del tiempo.

MARIDAJE:

Con cócteles de frutos de mar o carnes de pescado de río.

DATOS TÉCNICOS:

Alcohol **12,5 % vol** / Azúcar **6 g/l** / Extracto **23,7 g/l** /  
Acidez Total **5,1 g/l** / pH **3,22**

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8°C

CONTENIDO NETO: 750 ml