

2017

NIETO SENETINER

SEMILLON



SAFRA

2017

ORIGEM

Tupungato - Uco Valley

CRIANZA

10 meses de fermentação em carvalho francês para 30% do vinho

DADOS TÉCNICOS

Álcool: 13,4%
Acidez: 6 g/l
PH: 3,3

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor amarela esverdeada. No nariz tem delicadas notas de flores brancas, frutas cítricas, ervas frescas com algumas notas minerais. O carvalho é muito integrado e dá volume e textura na boca. É um vinho fresco e complexo.

HARMONIZAÇÃO

Carne branca, frutos do mar, peixe e queijos semi-moles.

TEMPERATURA DE SERVICIO

8 - 10°C


NIETO SENETINER
DESDE 1888