

# Don Nicanor

NIETO SENETINER

## BLEND

Cosecha  
2017

### Origen

Luján de Cuyo y Valle de Uco, Mendoza.

### Variedad

Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot y Petit Verdot que varían según cada cosecha

### Crianza

12 meses en barricas de roble francés

### Datos técnicos

Alcohol: 13,7% | Acidez: 5,7 g/l | PH: 3,55

### Notas de cata

Vino de color rojo profundo. Sus aromas a especias como la pimienta negra, pimentón dulce y el tomillo se combinan con frutos negros ácidos. Además, se perciben notas de tabaco y moka entregadas por la madera. En boca se presenta elegante, armónico, intenso y con un final prolongado.

### Maridaje

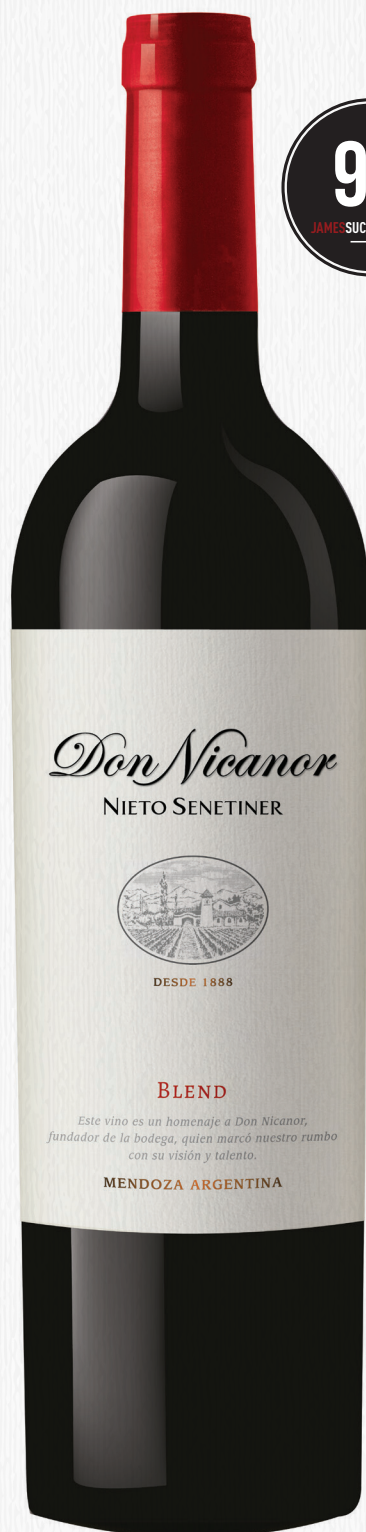
Carnes rojas (el tradicional asado criollo argentino), empanadas de carne, pastas con salsas rojas, cordero grillado o al horno, cassoulet, cerdo grillado o al horno y/o quesos suaves.

### Temperatura de servicio

14 - 18° C

### Decantación recomendada

15 minutos



NIETO SENETINER  
DESDE 1888