Don Nicanor

NIETO SENETINER

MALBEC

Cosecha
2017

Origen
Lujan de Cuyo y Valle de Uco, Mendoza.

Variedad
100% Malbec

Crianza
12 meses en barricas de roble francés

Datos técnicos
Alcohol: 14,5% | Acidez: 5,8 g/l | PH: 3,62

Notas de cata
Vino de color violáceo profundo. En nariz presenta aromas de frutos rojos maduros como la ciruela y frutas negras como mora y cassis. Además, aparecen notas florales como al violeta y especiadas. En boca se presenta elegante, fresco, delicado con buena estructura y taninos envolventes.

Maridaje
Carnes rojas grilladas o al horno, carnes de caza, quesos semicurados y pastas rellenas o secas con salsas especiadas.

Temperatura de servicio
14 - 18º C

Decantación recomendada
15 minutos

NIETO SENETINER
DESDE 1888