



# NIETO SENETINER

## *Trilogía de* BONARDA

· 2018 ·

AGRELO · LUJÁN DE CUYO



La bonarda es una uva característica de la historia de Nieto Senetiner. Con esta trilogía buscamos su máxima expresión en cada región para brindarle homenaje.

—

### **ORIGEN**

Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

—

### **SUELO**

Profundo y uniforme, textura franco-arcillosa, muy pobre de materia orgánica. Gran capacidad de retención de humedad.

—

### **ALTURA**

1.050 msnm

—

### **AÑO DE PLANTACIÓN DEL VIÑEDO**

1974

—

### **RENDIMIENTO**

80 qq/ha

—

### **CRIANZA**

8 meses en barricas de roble francés.

—

### **DATOS TÉCNICOS**

Alcohol: 13,9%

Acidez Total: 5,7 g/l

PH: 3,7

—

### **NOTAS DE DEGUSTACIÓN**

Notas de frutos rojos frescos, laurel, aceitunas verdes y carnes salvajes, que combinan con la vainilla del añejamiento en roble francés. En boca destaca la sensación ácida y el nivel de sus taninos sobre la dulzura.