



NIETO

SENETINER

0%

BRUT

0% ALCOHOL

100% VINO

EL ÚNICO ESPUMANTE
SIN ALCOHOL DE ARGENTINA

AÑADA:	2025
COMPOSICIÓN VARIETAL:	PINOT NOIR
ORIGEN:	VALLE DE UCO — MENDOZA
GUARDA:	6 MESES SOBRE LÍAS
ALTITUD DE VIÑEDO:	1.400 msnm

SUELO:

Aluvional, de estructura franco-limosa, con presencia de roca calcárea.

NOTAS DE CATA:

De color asalmonado, sello distintivo del espumante de Nieto Senetiner. En nariz presenta delicados aromas a brioche y pan tostado, acompañados por sutiles notas de frutas rojas. En boca presenta una entrada amable y levemente dulce, que evoluciona hacia una acidez equilibrada y una frescura vibrante. Conserva el carácter y la elegancia de un auténtico espumante.

MÉTODO DE ELABORACIÓN:

Doble fermentación natural y un período mínimo de seis meses sobre lías antes de ingresar en la etapa de desalcoholización mediante la tecnología de conos rotativos.

DATOS ANALÍTICOS:

AZÚCAR RESIDUAL:	13 g/l
ACIDEZ TOTAL:	8,5 g/l
KCal POR BOTELLA:	105 KCal

NIETO

SENETINER

0%

MENDOZA • BRUT • ARGENTINA

ALCOHOL FREE

ENÓLOGO:
ROBERTO GONZÁLEZ