



NIETO

SENETINER

0%
BRUT

0% ALCOHOL

100% VINO

EL ÚNICO ESPUMANTE
SIN ALCOHOL DE ARGENTINA

“FREE THE MOMENT”
LA LIBERTAD DE ELEGIR
CUÁNDO Y CÓMO DISFRUTAR

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:
COLOR ASALMONADO, CARACTERÍSTICO DEL
ESPUMANTE DE NIETO SENETINER. EN NARIZ,
EXPRESA AROMAS A BRIOCHE Y PAN TOSTADO,
CON NOTAS DE FRUTAS ROJAS. EN BOCA, CON
ENTRADA DULCE, PARA DAR LUGAR A LA ACIDEZ
Y FRESCURA PROPIAS DEL 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.

ENÓLOGO:
ROBERTO GONZÁLEZ