



NIETO

S E N E T I N E R

0%

MALBEC - PINOT NOIR

0% ALCOHOL

100% VINO

EL ÚNICO VINO TINTO
SIN ALCOHOL DE ARGENTINA

AÑADA: 2025
COMPOSICIÓN VARIETAL: 60% MALBEC,
40% PINOT NOIR
ORIGEN: LUJÁN DE CUYO Y
VALLE DE UCO — MENDOZA
GUARDA: 10 MESES EN CONTACTO CON
MADERA DE ORIGEN FRANCÉS
ALTITUD DE VIÑEDO: 800 A 1.200 msnm

SUELO:

El Malbec proviene de Luján de Cuyo, de suelos más profundos arcillo-arenosos.
Pinot Noir con origen en el Valle de Uco, de un suelo de origen aluvional, de diferentes profundidades y poca retención de agua.

NOTAS DE CATA:

De color violáceo ligero. En nariz destacan notas a frutas rojas como ciruelas, cerezas y guindas, además de sutiles notas de azúcar tostada. En boca posee buen volumen y sucosidad, con taninos aterciopelados y muy buen balance de acidez y dulzura.

MÉTODO DE ELABORACIÓN:

Este vino es elaborado de manera tradicional, en tanques de acero inoxidable, buscando buena madurez y dulzura de taninos, con extracciones suaves. Una parte del vino está en contacto con madera de origen francés. Luego, ingresa en la etapa de desalcoholización mediante la tecnología de conos rotativos.

DATOS ANALÍTICOS:

AZÚCAR RESIDUAL: 30 g/l
ACIDEZ TOTAL: 7,5 g/l
KCal POR BOTELLA: 172 KCal

ENÓLOGO:
SANTIAGO MAYORGA