



NIETO

SENETINER

0%

MALBEC ROSÉ

0% ALCOHOL

100% VINO

EL ÚNICO VINO ROSADO
SIN ALCOHOL DE ARGENTINA

AÑADA: 2025
COMPOSICIÓN VARIETAL: 90% MALBEC,
10% SEMILLÓN
ORIGEN: VALLE DE UCO — MENDOZA
GUARDA: 4 MESES SOBRE LIAS
ALTITUD DE VIÑEDO: 800 A 1.200 msnm

SUELO:

Malbec con origen en un viñedo del Valle de Uco, de un suelo débil, con mucha arena.

Semillón proveniente del Valle de Uco, con un suelo arcillo-arenoso, de mucho calcáreo.

NOTAS DE CATA:

De color-rosa pálido, muy atractivo. En nariz, aparecen notas a frutas rojas, membrillo y manzana roja asada. En boca es sucroso, de entrada amable. Luego se percibe una acidez refrescante, que le da longitud y bebibilidad.

MÉTODO DE ELABORACIÓN:

Elaborado como clarete, es decir un rosado logrado en base a un corte de vino blanco y tinto. Por lo tanto, ambos son elaborados por separado y después se materializa un corte, buscando un perfil frutal y floral. Luego, ingresa en la etapa de desalcoholización mediante la tecnología de conos rotativos.

DATOS ANALÍTICOS:

AZÚCAR RESIDUAL: 40 g/l
ACIDEZ TOTAL: 7,6 g/l
KCal POR BOTELLA: 190 KCal

NIETO
SENETINER

0%

MALBEC ROSÉ

MENDOZA • ARGENTINA • 2025

ALCOHOL FREE

ENÓLOGO:
SANTIAGO MAYORGA