

NIETO SENETINER

MERLOT

COSECHA 2018



ORIGEN

Luján de Cuyo, Mendoza

VARIEDAD

100% Merlot

CRIANZA

6 meses en contacto con madera

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 13,3%

Acidez Total: 5,6 g/l

PH: 3,5

NOTAS DE CATA

Vino rojo rubí intenso. Nariz compleja, de buena concentración en frutos rojos como ciruela seca y casis, combinados con aromas a café y pimienta negra. En boca se presenta con buena entrada, estructurado y elegante, con taninos dulces.

MARIDAJE

Carnes rojas con salsa de hongos, carnes blancas con salsas cremosas, tartas de verduras, jamones y lomos de cerdo, y pescados de río.

TEMPERATURA DE SERVICIO

14-18°C



NIETO SENETINER
DESDE 1888