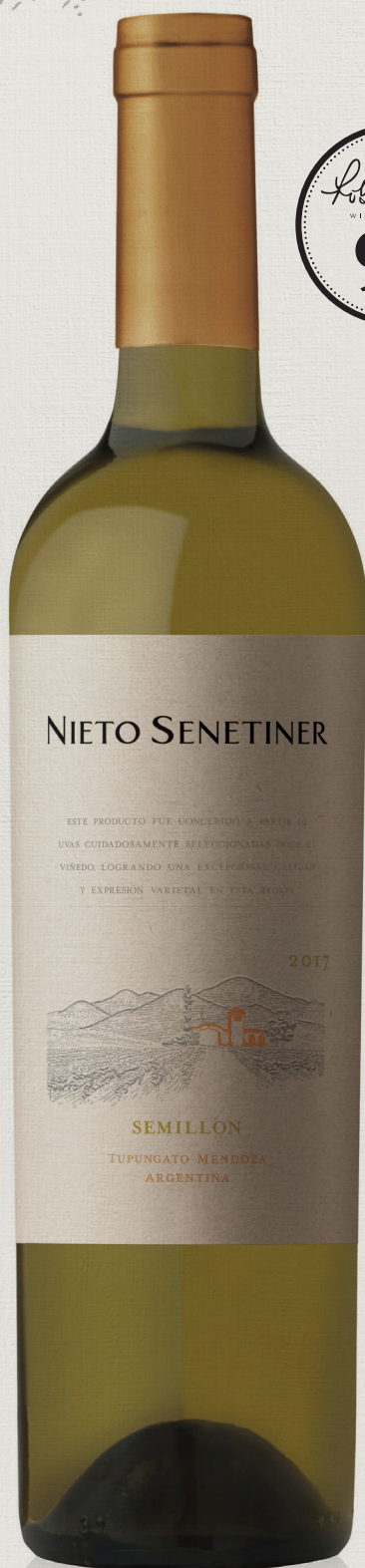


2017

NIETO SENETINER

SEMILLON



ORIGEN

Tupungato-Valle de Uco

VARIEDAD

Semillon

CRIANZA

10 meses de fermentación en barricas para el 30% del vino.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 13,4%

Acidez Total: 6 g/l

PH: 3,3

NOTAS DE CATA

Color amarillo verdoso. En nariz presenta delicadas notas a flores blancas, frutas cítricas, hierbas frescas y notas minerales. La madera está muy integrada pero le aporta volumen y textura en boca. Es un vino fresco y complejo.

MARIDAJE

Carnes blancas, mariscos, pescados y quesos semi blandos.

TEMPERATURA DE SERVICIO

10 - 14°C


NIETO SENETINER
DESDE 1888