

Este producto posee características especiales que lo hacen único e irrepetible acompañado por la madurez excepcional que las uvas han alcanzado en esta vendimia.



MILLÉSIME BRUT NATURE

COSECHA
2016

ORIGEN
Valle de Uco · Mendoza · Argentina

MÉTODO DE ELABORACIÓN
Tradicional

VARIEDAD
Pinot Noir & Chardonnay

TIEMPO DE MADURACIÓN SOBRE BORRAS
36 meses

DATOS TÉCNICOS
Alcohol: 12,5% V/V
Azúcar: 5,5 gr/l
PH: 3,2

NOTAS DE CATA
Este excepcional espumoso, elaborado en años especiales por Nieto Senetiner, es realizado con uvas Pinot Noir y Chardonnay. El mismo fue conservado cuidadosamente sobre borras finas que aportan a la nariz una delicada nota de pan tostado, praliné y cítricos. En boca una acidez equilibrada, que le confiere persistencia y elegancia.

MARIDAJE
Beberlo con cócteles de frutos de mar ó carnes de pescado de río.

TEMPERATURA DE SERVICIO
8° C