

S Y R A H

B R U T N A T U R E



Elaboración

Método champenoise

Variedad

100% Syrah proveniente de zonas frías, finca propia, Las Tortugas

Origen

Agrelo, Luján de Cuyo

Notas de cata

Líquido limpio, brillante, color amarillo intenso con perlage fino y persistente. Presenta elegantes notas de flores blancas como el jazmín y notas frutales que recuerdan pera y manzana en combinación con frutos secos como nueces y almendras. Entrada fresca y cremosa que resalta la gran calidad de la espuma, equilibrada fresca con final suave y agradable.

Momentos

Platos ligeros y brindis

Estilo de cocina

Fusión peruano y asiático

Recetas

Carnes blancas de aves condimentadas con finas hierbas y limón. Frutos de mar y/o carpaccio.

Datos técnicos

Alcohol: 12,5% | Azúcar: 7,2 | Extracto: 31,3 |
Acidez: 7,6 g/l | PH: 3,22

Temperatura de servicio

8°C

Contenido

750 ml


NIETO SENETINER
DESDE 1888