

2017

NIETO SENETINER

RESERVA

MALBEC & PETIT VERDOT



ORIGEN

Mendoza

VARIEDAD

60% Malbec - 40% Petit Verdot

CRIANZA

12 meses en barricas de roble francés.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 14,5%

Acidez Total: 5,9 g/l

PH: 3,66

NOTAS DE CATA

Vino potente de color rojo violáceo con tintes negruzcos. Notas de frutos rojos y negros, mentolados, vainilla y especias. En boca se presenta con entrada dulce y untuosa, cuerpo medio, equilibrado y de buen largo.

MARIDAJE

Carnes rojas, cordero, platos típicos y regionales argentinos, guisos, pastas con salsas rojas, empanadas de carne y quesos curados.

TEMPERATURA DE SERVICIO

14 - 18°C



NIETO SENETINER
DESDE 1888