

2017

NIETO SENETINER

D.O.C.

MALBEC



ORIGEN

Luján de Cuyo, Mendoza

VARIEDAD

100% Malbec

CRIANZA

12 meses en botella.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 14,5%

Acidez Total: 5,62 g/l

PH: 3,66

NOTAS DE CATA

Malbec intenso con reflejos violáceos, notas de frutos rojos, confituras y violetas. La madera integra al vino. En boca se presenta con taninos dulces, entrada suave y largo final.

MARIDAJE

Carnes rojas grilladas u horneadas, carnes de caza, quesos semicurados, risottos con salsas intensas.

TEMPERATURA DE SERVICIO

16 - 18°C

Vino especial bajo el protocolo de la calidad del consejo DOC Luján de Cuyo tratando de expresar las bondades de Luján (Agrelo).



NIETO SENETINER
DESDE 1888