

Fran

NIETO SENETINER

ORIGEN
MENDOZA

VARIETAL
CABERNET 50%
SYRAH 25%
Y BONARDA 25%

NOTA DE CATA

DE COLOR ROJO CON TONALIDADES CARMÍN. EN NARIZ SE CONJUGAN LAS NOTAS DE CHOCOLATE Y VAINILLA PROVENIENTES DEL AÑEJAMIENTO CON MADERAS FRANCESAS DE DISTINTOS TOSTADOS, JUNTO CON LOS AROMAS VARIETALES QUE COMPOEN EL CORTE DESTACÁNDOSE LAS ESPECIAS DEL TIPO PIMIENTA NEGRA Y LAUREL, LOS FRUTOS NEGROS MADUROS TALES COMO LA CIRUELA. EN BOCA ES SUAVE, SEDOSO Y DE AGRADABLE FINAL.



TEMPERATURA
DE SERVICIO
17-18°C

MARIDAJE
IDEAL PARA ACOMPAÑAR
CARNES ROJAS, PASTAS
CON SALSAS INTENSAS
Y QUESOS MADUROS.

ALCOHOL:
12.7%
ACIDEZ:
5,5 GR/L
PH
3,6


NIETO SENETINER
DESDE 1888