

Don Nicanor

NIETO SENETINER

BARREL SELECT



ESTE VINO SURGE DE LA SELECCIÓN DE LAS MEJORES BARRICAS DE CADA COSECHA, INSPIRADAS EN LA FRUTA Y LA EXPRESIÓN DEL TERROIR.

Cosecha

2017

Origen

Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza

Variedad

100% Cabernet Franc

Crianza

12 meses en barricas de roble francés

Datos técnicos

Alcohol: 14,3% | Acidez: 5,9 g/l | PH: 3,62

Notas de cata

De color rojo rubí. En nariz se presentan notas de madera como el chocolate amargo, ahumados, frutos rojos maduros y notas a pasas. En boca tiene entrada dulce, taninos firmes y muy buena estructura.

Maridaje

Ideal para acompañar con pescados de alto contenido graso o carnes ahumadas o guisadas.

Temperatura de servicio

14 - 18° C

Decantación recomendada

20 minutos



NIETO SENETINER
DESDE 1888