

NIETO SENETINER

CHARDONNAY

COSECHA 2019



ORIGEN

Mendoza

VARIEDAD

100% Chardonnay

CRIANZA

6 meses en contacto con madera

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 13,5%

Acidez Total: 6,6 g/l

PH: 3,3

NOTAS DE CATA

Vino amarillo claro con tintes verdosos. Se destacan sus aromas a frutos tropicales como ananá y mango, además de la frescura cítrica de sus aromas. En boca denota su paso por barricas con notas cremosas, acidez refrescante y muy buen largo.

MARIDAJE

Ensaladas frescas, pescados livianos y quesos semiduros.

TEMPERATURA DE SERVICIO

10-14°C