



NIETO SENETINER

GRAND CUVÉE
BRUT NATURE

ORIGEN

Mendoza

VARIEDAD

Assemblage a base de Pinot Noir

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 12% Acidez Total: 6,3 g/l PH: 3,3

NOTAS DE CATA

Se distingue por su color piel de cebolla muy tenue, con abundantes burbujas pequeñas que demuestran su fineza y calidad. Aromas a flores blancas combinados con levaduras, que recuerdan al pan tostado y de madera por el añejamiento en roble francés. A la boca se presenta equilibrado, fresco con volumen.

MARIDAJE

Frutos de mar, sushi, trucha y salmón ahumados y quesos blandos.

TEMPERATURA DE SERVICIO

8°C

