

P I N O T N O I R

B R U T N A T U R E



Elaboración

Método champenoise

Variedad

100% Pinot Noir proveniente de la finca Viña Vida, en los Chacayes - Tunuyán

Origen

Valle de Uco, Mendoza

Notas de cata

Amarillo dorado con finas burbujas que se desprenden lentamente y finalizan en una fina corona. Despliega una complejidad aromática interesante en donde se destacan los aromas varietales de fruta roja fresca combinados con levadura y pan tostado. En boca presenta una entrada fresca y frutada, mitad de boca fina y sedosa y un final largo y pleno con notas de brioche en retrogusto.

Momentos

Entrada, con abundante presencia de quesos intensos o gazpachos.

Estilo de cocina

Francés clásico

Recetas

Confit de canard, platos de quesos intensos de parmesano, brie o azules, ostras y frutos de mar en general.

Datos técnicos

Alcohol: 12,9% | Azúcar: 8,1 | Extracto: 29,2 |
Acidez: 7,2 g/l | PH: 3,31

Temperatura de servicio

8°C

Contenido

750 ml


NIETO SENETINER
DESDE 1888