1300 ANIVERSARIO

NIETO SENETINER, HISTORIA EN MOVIMIENTO



COSECHA 2017

VARIEDAD
Malbec 100%

ORIGEN Luján de Cuyo, Mendoza.

NOTAS DE CATA

Honramos la tradición de los 130 años de nuestra bodega con un Malbec innovador y fresco que expresa lo mejor de nuestro origen en cada botella. En este vino buscamos poner en valor a Luján de Cuyo. Para mantener esta región siempre vigente, comenzamos a cosechar nuestras uvas más tempranamente buscando frescura y complejidad a la vez. Se destaca por su gran color violáceo, sus notas florales como violetas, frutas rojas y azules y especias que le dan una mayor dimensión en nariz. Tiene 12 meses de añejamiento en madera, logrando un vino complejo, elegante y aterciopelado.

MARIDAJE

Carnes rojas y platos regionales argentinos, como carbonadas, locros y guisos, pescados de río como pacú y surubí, empanadas de carne, cocina griega y de medio oriente.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 13,9% | Acidez: 5,9 g/l | PH: 3,54

TEMPERATURA DE SERVICIO

16 - 18° C

CONTENIDO NETO

750 ml

