

# Don Nicanor

NIETO SENETINER

## CABERNET SAUVIGNON



### Cosecha

2017

### Origen

Valle de Uco y Luján de Cuyo, Mendoza.

### Variedad

100% Cabernet Sauvignon

### Crianza

12 meses en barricas de roble francés

### Datos técnicos

Alcohol: 13,9% | Acidez: 5,7 g/l | PH: 3,57

### Notas de cata

Vino de perfil intenso, de color rojo granate. Sus intensos aromas a moras y especias se combinan con las notas a vainilla entregadas por la madera. En boca se presenta intenso, profundo, con taninos dulces y equilibrados.

### Maridaje

Carnes rojas grilladas u horneadas, carnes de caza, quesos semicurados, risottos con salsas intensas, locros y otras comidas regionales.

### Temperatura de servicio

14 - 18° C

### Decantación recomendada

15 minutos



NIETO SENETINER  
DESDE 1888