

# M A L B E C

B R U T N A T U R E



## *Elaboración*

Método champenoise

## *Variedad*

Variedad 100% Malbec proveniente de zonas frías, finca propia Las Tortugas

## *Origen*

Agrelo, Luján de Cuyo

## *Notas de cata*

Amarillo dorado con burbujas que se desprenden lentamente y finalizan en una fina corona. Presenta aromas de flores blancas combinadas con confituras y galleta. Entrada sutil con finas y elegantes burbujas acompañan su persistente retrogusto.

## *Momentos*

Entradas a base de las tradicionales empanadas argentinas

## *Estilo de cocina*

Tradicional argentino de nuestra pampa húmeda y/o del litoral

## *Recetas*

Chicharrones de dorado, pacú o sábalo. Las típicas empanadas argentinas regionales y/o ensaladas de frutas de verano con un toque de menta.

## *Datos técnicos*

Alcohol: 13% | Azúcar: 4,5 | Extracto: 25,8 |  
Acidez: 7,2 g/l | PH: 3,31

## *Temperatura de servicio*

8°C

## *Contenido*

750 ml

  
**NIETO SENETINER**  
DESDE 1888