



NIETO SENETINER

BRUT ROSÉ



ORIGEN

Luján De Cuyo, Mendoza

VARIEDAD

60% Malbec - 40% Pinot Noir

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 12,5% Acidez Total: 6,2 g/l PH: 3,3

NOTAS DE CATA

De color rosa pálido sensual, burbujas pequeñas que demuestran su fineza y calidad. Aromas a flores blancas, combinados con la elegancia de las levaduras, recordando al pan tostado. A la boca se presenta equilibrado, de buen volumen y fresco.

MARIDAJE

Pescados y mariscos, sushi, pastas y arroces con salsas ligeras.
Postres frescos y frutales. mariscos, pescados y quesos.

TEMPERATURA DE SERVICIO

6 - 8°C