

B O N A R D A

B R U T N A T U R E



Elaboración

Método champenoise

Variedad

100% Bonarda proveniente de zonas frías, finca propia Las Tortugas

Origen

Agrelo, Luján de Cuyo

Notas de cata

Amarillo brillante con destellos cobrizos y finas burbujas que se reflejan en la corona. Presenta aromas que recuerdan a frutas blancas y delicadas notas de pan tostado. Entrada fresca y suave con largo recorrido, burbujas presentes e integradas, cremoso y largo final de frutos rojos. Armónico y pleno.

Momentos

Aperitivos y entradas ligeras

Estilo de cocina

Platos típicos italianos o Mediterráneo

Recetas

Pastas italianas con salsas cítricas, lenguado con salsa de hierbas.

Datos técnicos

Alcohol: 11,5% | Azúcar: 6,6 | Extracto: 27,4 |
Acidez: 7,4 g/l | PH: 3,22

Temperatura de servicio

8°C

Contenido

750 ml


NIETO SENETINER
DESDE 1888