

NIETO SENETINER

BONARDA

COSECHA 2018



ORIGEN

Luján de Cuyo, Mendoza.

VARIEDAD

100% Bonarda

CRIANZA

6 meses en contacto con madera

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 13,1%

Acidez Total: 5,5 g/l

PH: 3,6

NOTAS DE CATA

Vino intenso y concentrado, de color rojo cereza con matices violáceos. En armoniosa combinación con su característico aroma a frutillas y frambuesas, resaltan sus notas a chocolate y tabaco. Untuoso y complejo, deja un largo recuerdo en boca, donde se destacan sus taninos maduros aportados durante su paso por madera.

MARIDAJE

Bagna Cauda, pollo grillado, risotto con hongos, pastas con pesto, pastas rellenas, solomillos y carrés de cerdo.

TEMPERATURA DE SERVICIO

17-18°C



NIETO SENETINER
DESDE 1888