

Fran

NIETO SENETINER

ORIGEN
MENDOZA

VARIETAL
CHARDONNAY
100%

NOTA DE CATA

DE COLOR AMARILLO CON REFLEJOS VERDOSOS. SOBRESALEN AROMAS A FRUTAS TROPICALES DEL TIPO ANANÁ Y MARACUYÁ, QUE SE COMBINAN CON EL APORTE DE LA VAINILLA ENTREGADO POR EL PASAJE BREVE EN LA MADERA. EN BOCA PRESENTA UNA DELICADA ACIDEZ A LA ENTRADA, DE SEDOSIDAD ENVOLVENTE EN LA MEDIA BOCA Y SE DESPIDE DE LA MISMA CON UN AGRADEBLE FINAL.



TEMPERATURA
DE SERVICIO
8-10°C

MARIDAJE

IDEAL PARA ACOMPAÑAR
BRUSCHETTAS, PESCADOS
Y FRUTOS DE MAR.

ALCOHOL:
12.5%

ACIDEZ:
6,6 GR/L

PH
3,3



NIETO SENETINER
DESDE 1888