

NIETO SENETINER

Dulce



Mendoza

VARIEDAD

Assamblage de uvas blancas como Chardonnay, Sauvignon, Semillon y Chenin.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 12% Acidez Total: 5,8 g/l PH: 3,3

NOTAS DE CATA

De color amarillo dorado suave, brillante y de burbujas finas. En nariz, se percibe exquisitamente frutado, con aromas de manzanas, peras y frutas cítricas, combinadas con sutiles notas de flores blancas. En boca, es elegante y envolvente, con una acidez muy equilibrada, que otorga frescura y persistencia, y un retrogusto frutal.

MARIDAJE

Aperitivos, quesos azules, tartas de frutas, postres helados, y mousse de chocolate.

TEMPERATURA DE SERVICIO

6 - 8°C