

EMILIA

NIETO SENETINER

Chardonnay



ORIGEN

Mendoza

VARIEDAD

Chardonnay

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 12,4%

Acidez Total: 6,6 g/l

PH: 3,3

NOTAS DE CATA

Vino de color amarillo con destellos dorados propios del Chardonnay. Brillante y límpido, de mediana intensidad. En nariz desprende notas frutales como la manzana. En boca es fresco, untuoso y de equilibrada acidez. Textura suave, dulce y buen final de boca.

MARIDAJE

Bruschettas, pescados, terrinas de verduras
y frutos de mar.

TEMPERATURA DE SERVICIO

8 - 14°C



NIETO SENETINER
DESDE 1888