

NIETO SENETINER

MALBEC

COSECHA 2018



ORIGEN

Mendoza

VARIEDAD

100% Malbec

CRIANZA

6 meses en contacto con madera

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 14,5%

Acidez Total: 5,9 g/l

PH: 3,6

NOTAS DE CATA

Vino color rojo violáceo intenso. Sus notas a frutos rojos y ciruela se combinan con algunas notas de madera dada su crianza en roble francés. En boca sucroso, suave y equilibrado; desplegando toda su tipicidad varietal.

MARIDAJE

Carnes rojas, pastas con salsas cremosas y especiadas, cortes de cerdo, aves de caza, locros y carbonadas, chivito al asador y quesos semicurados.

TEMPERATURA DE SERVICIO

14 - 18°C