



# EMILIA

NIETO SENETINER

*Extra Brut*



## ORIGEN

Mendoza

## VARIEDAD

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

## DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 12% Acidez Total: 6,0 g/l PH: 3,25

## NOTAS DE CATA

De color amarillo luminoso, se presenta con pequeñas burbujas que conforman una corona en la parte superior de la copa. En nariz se percibe intensamente aromático, recordando a flores blancas como el jazmín o la flor de naranjo combinados con notas frutales como la pera, el durazno blanco y el damasco.

En boca presenta una refrescante pero delicada acidez.

## MARIDAJE

Tablas de quesos y fiambres, sushi, pollos con salsas suaves, platos vegetarianos. Postres a base de frutas y helados.

## TEMPERATURA DE SERVICIO

6 - 8°C