

Fran

NIETO SENETINER

ORIGEN
MENDOZA

VARIETAL
MALBEC 100%

NOTA DE CATA

DE COLOR ROJO PROFUNDO
Y DE MEDIANA INTENSIDAD.
SUS NOTAS DE FRUTOS ROJOS
Y CIRUELA SON ELEMENTOS
MÁS DOMINANTES, QUE JUNTO
AL TOQUE SUTÍL DE LA VAINILLA
APORTADA POR LA MADERA
LE DAN ELEGANCIA.
EN BOCA SE PRESENTA
CON GRAN PERSONALIDAD,
ARMÓNICO Y DE BUEN CUERPO.



TEMPERATURA
DE SERVICIO
17-18°C

MARIDAJE

IDEAL PARA ACOMPAÑAR
CARNES ROJAS GRILLADAS,
POLLO A LAS BRASAS,
PASTAS RELLENAS Y
GUISOS REGIONALES.

ALCOHOL:
12.6%

ACIDEZ:
5,7 GR/L

PH
3,6



NIETO SENETINER
DESDE 1888