

**NIETO SENETINER** 

## SINGLE VINEYARD FINCA VILLA BLANCA

ESTE VINO NACE EN NUESTRO VIÑEDO DE VISTALBA PLANTADO EN 1900. ESTAS UVAS LOGRAN POR SU ANTIGÜEDAD UNA MADUREZ CON ARMONÍA Y EQUILIBRIO.

Cosecha

2016

Origen

Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza

Variedad

100% Malbec

Crianza

18 a 24 meses en barricas de roble francés

Datos técnicos

Alcohol: 14,5% | Acidez: 6,0 g/l | PH: 3,67

Notas de cata

Nariz de intensa fruta negra madura y algo de confituras. Además, presenta especias y notas florales como lavanda. A medida que se abre, aparecen notas de madera como chocolate negro y clavo de olor. La entrada en boca es suave, sucrosa y con una muy buena acidez que le da frescura. Sus taninos son suaves y aterciopelados que, combinados con su acidez, le dan un muy buen largo y persistencia.

Maridaje

Carnes de cocciones lentas con salsas intensas, cordero y chivito, bondiola de cerdo, carnes de caza, magret de pato, lasagnas de quesos curados y hongos.

Temperatura de servicio  $14 - 18^{\circ} \ \mathbb{C}$ 

Decantación recomendada

30 minutos



