

Don Nicanor

NIETO SENETINER

BARREL SELECT

ESTE VINO SURGE DE LA SELECCIÓN DE LAS MEJORES BARRICAS DE CADA COSECHA, INSPIRADAS EN LA FRUTA Y LA EXPRESIÓN DEL TERROIR.

Cosecha

2016

Origen

100% Valle de Uco

Variedad

100% Malbec

Crianza

12 meses en barricas de roble francés

Datos técnicos

Alcohol: 14,1% | Acidez: 5,7 g/l | PH: 3,58

Notas de cata

De intenso color rojo violáceo. Fresco, con aromas a frutas rojas como cereza y grosella, notas de especias y minerales. En boca combinan sus amables taninos y moderada acidez que le dan largo de boca y untuosidad.

Maridaje

Cocina mediterránea o platos típicos argentinos como el asado criollo y las empanadas de carne.

Temperatura de servicio

14 - 18° C

Decantación recomendada

20 minutos



NIETO SENETINER
DESDE 1888