

VINO TINTO - NIETO SENETINER - MALBEC DE 750 ML - ARGENTINA

NIETO SENETINER



País / Región / D.O

Argentina, Mendoza



Historia

En 1888, en Vistalba, un grupo de inmigrantes italianos fundó la bodega. Desde esa fecha, diferentes familias fueron transmitiéndose los secretos de la elaboración de grandes vinos: un profundo amor por la naturaleza y el respeto por la esencia de cada terroir. En 1969, las familias Nieto y Senetiner adquirieron la bodega y consolidaron su presencia como ineludible en la historia de los grandes vinos argentinos.



Elaboración / Crianza

Elaboración: Elaborado con vides de 40 años, Crianza de 40% del liquido de 6 a 8 meses en barricas de roble francés de tercer uso.

Crianza : Menos de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Rubí profundo



Nariz : Arandano, Frambuesa, Fresa, Lavanda, Fruto seco



Boca : Semi seco, Tanino medio, Cuerpo medio



Maridaje

Bacalao, Atún, Pato, Cerdo, Res,

Calificación

Alc.Vol : 13.60%

Variedades: Malbec: 100%.

Temperatura de servicio: Disfrutar a 16° y 18°C.

MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO