

VINO BLANCO - ESPUMOSO NIETO SENETINER BRUT - 750 ML

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 uva en su mayoría pinot noir, vinificación, Blanc de Noir es decir uva tinta vinificada en blanca, y chardonnay, los hollejos de las uvas tienen un leve contacto con el mosto, obteniendo la delicada coloración asalmonada. Metodo de elaboración charmat, 6 gr./lt. de azucar

Crianza : Segunda fermentacion en botella durante 18 meses.

Notas de Cata.



Vista : Pajizo medio



Nariz : Piña,Manzana,Durazno,Crema,Fruto seco



Boca : Brut,Acidez media,Tanino suave,Cuerpo ligero



Maridaje

Langosta, Bacalao, Bonito, Pavo, Carne Madurada,

Calificación

Alc.Vol : 12.30%

Variedades: Pinot Noir: 85%, Chardonnay:
15%.

Temperatura de servicio: Entre 6°C y 8°C

MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO