

VINO TINTO - DON NICANOR NIETO SENETINER BLEND - 750 ML

NIETO SENETINER



País / Región / D.O

Argentina, Región de 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: Vinificación de cosecha manual y selección de uvas. Maceración en frío y remontajes diarios, Fermentación maloláctica completa sin inducción. Vinificación y conservación de cada varietal por seprado hasta el momento del corte, 18 meses en barrica de roble francés.
Crianza : Mas de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Rubí profundo



Nariz : Cereza negra, Zarzamora, Ciruelo rojo, Fruto seco, Vainilla



Boca : Semi seco, Taninos medios altos, Cuerpo completo



Maridaje

Ostión, Bacalao, Atún, Pavo, Res,

Calificación

Alc.Vol : 14.00%

Variedades: Malbec: 33%, Cabernet

Sauvignon: 33%, Merlot: 34%.

Temperatura de servicio: Entre 17°C y 18°C

MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO