

# VINO TINTO - BENJAMIN NIETO SENETINER CABERNET SAUVIGNON - 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: Cosecha manual y selección de uvas. Maceración en frío y remontajes diarios. Fermentación maloláctica completa sin inducción. Vinificación y cosechación de cada varietal por separado hasta el momento del corte.

Crianza : Menos de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Rubí profundo



Nariz : Ciruelo rojo,Té negro,Eucalipto,Pimienta negra,Tabaco



Boca : Semi seco,Acidez suave,Tanino medio,Cuerpo medio



Maridaje

Bacalao, Pavo, Cordero,Conejo,Carne Madurada,

Calificación

Alc.Vol : 14.00%

Variedades: Cabernet Sauvignon: 100%.

Temperatura de servicio: Entre 16°C y 18°C

**MARINTER**<sup>MS</sup>

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO