



NIETO SENETINER

BRUT NATURE



ORIGEN

Luján De Cuyo, Mendoza

VARIEDAD

Pinot Noir / Malbec

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 12,55% Acidez Total: 6,4 g/l PH: 3,3

NOTAS DE CATA

Ligero tono ámbar. Aroma complejo y frutado, recuerda notas de frambuesa junto con notas de praliné y pan tostado, fiel a la excelencia del Pinot Noir. En boca se presenta intenso, fresco y con equilibrada acidez, confirmando las notas frutadas y su elegante personalidad.

MARIDAJE

Carnes blancas, sushi, mariscos, trucha y salmón.

TEMPERATURA DE SERVICIO

6 - 8°C