



NIETO SENETINER

EXTRA BRUT

ORIGEN

Luján De Cuyo, Mendoza

VARIEDAD

Pinot Noir / Malbec

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 12,5% Acidez Total: 6,5 g/l PH: 3,3

NOTAS DE CATA

Presenta tonalidades asalmonadas, burbujas pequeñas y persistentes que hablan del cuidado de su elaboración. De nariz cautivante por su perfecta combinación entre los aromas a levaduras, pan tostado, frutas confitadas y flores blancas. En boca se presenta intenso, fresco y con equilibrada acidez.

MARIDAJE

Aperitivos, carnes blancas, mariscos, sushi. Postres helados, tartas de frutas, chocolates.

TEMPERATURA DE SERVICIO

6 - 8°C

