

BENJAMIN

NIETO SENETINER

Cosecha /
2018

TEMPRANILLO



Origen /

Mendoza

Variedad /

100% Tempranillo

Datos Técnicos /

Alcohol: 12,5%

Acidez Total: 4,9 g/l

PH: 3,7

Notas de Cata /

Vino intenso, de color rojo brillante con acentos granates. Se caracteriza por sus aromas frutales como moras y ciruelas, los cuales se combinan con notas de mentol y chocolate. En boca presenta taninos suaves y maduros, una equilibrada acidez y un agradable final.

Maridaje /

Carnes rojas, embutidos,
pastas rellenas, paellas.

Temperatura de Servicio /

14 - 18°C



NIETO SENETINER
DESDE 1888