

Don Nicanor

NIETO SENETINER

130

- AÑOS -



ESTE VINO FUE CREADO COMO HOMENAJE A NUESTRAS DOS CEPAS EMBLEMÁTICAS: MALBEC Y BONARDA, PARA CELEBRAR NUESTRO ANIVERSARIO TRAS 130 AÑOS DE HISTORIA.

COSECHA
2015

ORIGEN
Luján de Cuyo - Mendoza

VARIEDAD
Co Fermentación de 60% Malbec 40% Bonarda

DATOS TÉCNICOS
Alcohol 14.3 / Extracto 33.6 / Azúcar 2.6 / Ac. Total 6.5

NOTAS DE CATA
Es un vino de color rojo rubí intenso. Aromáticamente predominan las frutas maduras y secas, especias como laurel y algunas notas herbales típicas del Bonarda. Además de notas de tabaco y chocolate amargo. Es un vino complejo y serio, con muchas capas aromáticas con una boca voluptuosa y concentrada.

MARIDAJE
Es un vino ideal para acompañarlo de quesos añejados, carnes braseadas, guisos y carnes de caza, además puede acompañar postres a base de chocolate.

CONTENIDO NETO
750 ML

TEMPERATURA DE SERVICIO
14 - 18° C


NIETO SENETINER
DESDE 1888