

# Don Nicanor

NIETO SENETINER

## BLEND

### Cosecha

2017

### Origen

Valle de Uco y Luján de Cuyo, Mendoza.

### Variedad

Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot y Petit Verdot que varían según cada cosecha

### Crianza

12 meses en barricas de roble francés

### Datos técnicos

Alcohol: 13,7% | Acidez: 5,7 g/l | PH: 3,55

### Notas de cata

Vino de perfil intenso, de color rojo profundo. Sus aromas a frutos rojos maduros y ciruela se combinan con las delicadas notas a especias y tabaco entregadas por la madera durante su paso por madera. En boca se presenta elegante, armónico, intenso y con un final prolongado. Se sugiere decantarlo 30 minutos antes de degustarlo para permitir su correcta oxigenación.

### Maridaje

Carnes rojas (el tradicional asado criollo argentino), empanadas de carne, pastas con salsas rojas, cordero grillado o al horno, cassoulet, cerdo grillado o al horno y/o quesos suaves.

### Temperatura de servicio

14 - 18° C



NIETO SENETINER  
DESDE 1888