

# Don Nicanor

NIETO SENETINER

## CHARDONNAY

Cosecha

2017

Origen

Valle de Uco, Mendoza.

Variedad

100% Chardonnay

Crianza y fermentación alcohólica

8 meses en barricas de roble francés para el 50% del vino

Datos técnicos

Alcohol: 13,5% | Acidez: 6,5 g/l | PH: 3,3

Notas de cata

De color amarillo con reflejos verdosos, expresa elegantes aromas a flores blancas, cítricos y tropicales. Aparecen algunas notas de manteca y caramelo provenientes de su paso por madera.

En boca es amable, fresco y untuoso.

Maridaje

Carnes blancas, mariscos, pescados y quesos azules.

Temperatura de servicio

8 - 12° C



NIETO SENETINER  
DESDE 1888