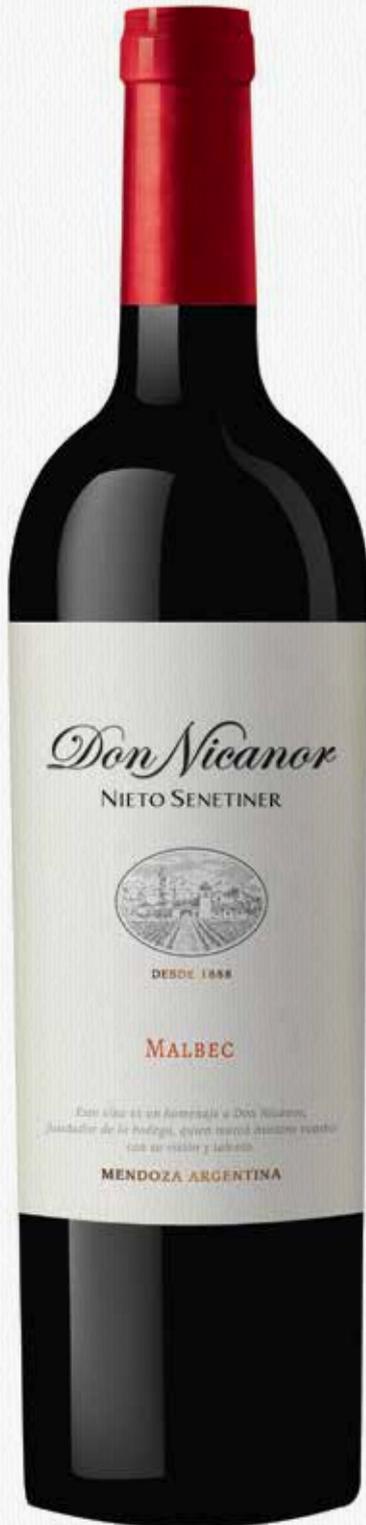


# Don Nicanor

NIETO SENETINER

## MALBEC



### Cosecha

2017

### Origen

Luján de Cuyo y Valle de Uco

### Variedad

100% Malbec

### Crianza

12 meses en barricas de roble francés

### Datos técnicos

Alcohol: 14% | Acidez: 5,8 g/l | PH: 3,56

### Notas de cata

Vino de perfil intenso,  
de color rojo profundo con marcados  
matices violetas y azules.

En nariz presenta intensos aromas de ciruelas y cassis  
con sutiles notas avainilladas.

En boca se presenta elegante, fresco, delicado  
y de estructura media.

### Maridaje

Carnes rojas grilladas o al horno, carnes de caza,  
quesos semicurados y pastas rellenas o secas  
con salsas especiadas.

### Temperatura de servicio

14 - 18° C



NIETO SENETINER  
DESDE 1888