

# EMILIA

NIETO SENETINER

*Chardonnay*

COSECHA 2018



## ORIGEN

Mendoza

## VARIEDAD

Chardonnay

## DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 12,4%

Acidez Total: 6,6 g/l

PH: 3,3

## NOTAS DE CATA

Vino de color amarillo con destellos dorados propios del Chardonnay. Brillante y límpido, de mediana intensidad. En nariz desprende notas frutales como la manzana. En boca es fresco, untuoso y de equilibrada acidez. Textura suave, dulce y buen final de boca.

## MARIDAJE

Bruschettas, pescados, terrinas de verduras y frutos de mar.

## TEMPERATURA DE SERVICIO

8 - 14°C