



NIETO SENETINER

GRAND CUVÉE
EXTRA BRUT



ORIGEN

Mendoza

VARIEDAD

Assemblage a base de Pinot Noir

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 12% Acidez Total: 6,3 g/l PH: 3,3

NOTAS DE CATA

Abundantes burbujas y color ámbar. En nariz tiene un perfecto equilibrio entre sus intensos aromas florales y las notas de las levaduras. En boca, señorial y equilibrado.

MARIDAJE

Carnes blancas, sushi, mariscos, pescados y quesos blandos.
Postres helados, tartas de frutas, chocolates.

TEMPERATURA DE SERVICIO

8°C