

# NIETO SENETINER

## *Don Nicanor*

### MALBEC



▶ ORIGEN

Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

▶ VARIEDAD

Malbec 100%

▶ EDAD DEL VIÑEDO

30 años

▶ PRODUCCION

70 qq

▶ CRIANZA

12 meses en barricas de roble francés.

▶ NOTAS DE DEGUSTACION

Vino de perfil definido e 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.

▶ TEMPERATURA

16 - 18° C

▶ MARIDAJE

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

▶ GUARDA

7 años

▶ CONSERVAR

En lugar fresco, oscuro y sin vibraciones.

