

NIETO SENETINER

CABERNET SAUVIGNON



▶ ORIGEN

Lujan de Cuyo, Mendoza

▶ VARIEDAD

Cabernet Sauvignon 100 %

▶ EDAD DEL VIÑEDO

30 años

▶ PRODUCCION

85 - 95 qq

▶ CRIANZA

12 meses en barrica de roble francés

▶ NOTAS DE DEGUSTACION

Intenso de gran profundidad en el aroma, penetrante y vigoroso. Se conjugan pimientos, cassis y vainilla provenientes del pasaje por madera. De color rubí intenso, derivado de una correcta maduración que también se traduce en sabores inflexibles. Distinguido y de buen carácter tánico, es un tinto hondo, viril y de larga memoria.

▶ TEMPERATURA

16 - 17° C

▶ MARIDAJE

Carnes Rojas con salsa de hongos o setas, corderos, carrés de cerdo, pastas rellenas con salsas intensas.

▶ GUARDA

5 años

▶ CONSERVAR

En lugar fresco, oscuro y sin vibraciones.

