

NIETO SENETINER

CHARDONNAY

COSECHA 2017



ORIGEN

Mendoza.

VARIEDAD

100% Chardonnay

NOTAS DE CATA

Uvas cosechadas maduras se traducen en aromas más intensos y profundos, resaltando el frutal típico de la variedad. Blanco con matices verdosos que denotan su indiscutible personalidad. A la nariz se conjugan perfumes a manzanas, ananás y leves aromas tostados característicos del añejamiento en roble. De cuerpo distinguido en boca y de una plenitud en paladar que confirma su estructura.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 13,5%

Acidez Total: 7,2 G/l

PH: 3,3

CRIANZA

Suave paso por madera.

TEMPERATURA DE SERVICIO

8-10°C

MARIDAJE

Pescados de río, mariscos, fondue de queso, pollos con salsas cítricas, y pastas rellenas.