

NIETO SENETINER

Don Nicanor

CHARDONNAY VIOGNIER



▶ ORIGEN

Tupungato, Mendoza.

▶ VARIEDAD

Chardonnay 60 % - Viognier 40 %

▶ EDAD DEL VIÑEDO

Chardonnay 25 años y Viognier 10 años.

▶ PRODUCCION

80 qq

▶ CRIANZA

Chardonnay 6 meses en barrica de roble francés.

El Viognier no posee paso por barrica.

▶ NOTAS DE DEGUSTACION

De color amarillo con reflejos verdes, expresa elegantes aromas a flores blancas, duraznos y damascos, los cuales se combinan con notas a vainilla provenientes del pasaje por roble. En boca es amable, fresco y untuoso.

▶ TEMPERATURA

6 - 8° C

▶ MARIDAJE

Carnes blancas, mariscos, pescados y quesos azules.

▶ GUARDA

3 años

▶ CONSERVAR

En lugar fresco, oscuro y sin vibraciones.

