

NIETO SENETINER

Don Nicanor

BLEND



▶ ORIGEN

Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

▶ VARIEDAD

Malbec, Cabernet Sauvignon y Merlot en parte iguales

▶ EDAD DEL VIÑEDO

37 años

▶ PRODUCCION

70 - 80 qq

▶ CRIANZA

12 meses en barricas de roble francés.

▶ NOTAS DE DEGUSTACION

Vino de perfil definido, de color rojo profundo y de buena intensidad. Sus notas de frutos rojos pequeños y de ciruela son los elementos más dominantes. Que junto al toque de vainilla entregado por la madera. En boca se presenta elegante, armónica, intenso y con un final prolongado.

▶ TEMPERATURA

16 - 18° C

▶ MARIDAJE

Carnes Rojas, empanadas de carne, pastas con salsas rojas, cordero grillado, cassoulet, cerdo grillado y quesos suaves.

▶ GUARDA

7 años

▶ CONSERVAR

En lugar fresco, oscuro y sin vibraciones.

