

NIETO SENETINER

MALBEC



▶ ORIGEN

Lujan de Cuyo, Mendoza

▶ VARIEDAD

Malbec 100 %

▶ EDAD DEL VIÑEDO

40 años

▶ PRODUCCION

85 - 95 qq

▶ CRIANZA

12 meses en barrica 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 le dan elegancia. En boca se presenta con gran personalidad, buen cuerpo, frutado, armónico y sensual.

▶ TEMPERATURA

17 - 18° C

▶ MARIDAJE

Carnes Rojas grilladas, pastas con salsas rojas, cerdo, aves de caza, locro, chivito al asador y quesos semicrudos.

▶ GUARDA

5 años

▶ CONSERVAR

En lugar fresco, oscuro y sin vibraciones.

