



NIETO SENETINER

MALBEC

Origen: Valle Vistalba, Luján de Cuyo.

Variedad: Malbec 100 %.

Edad del viñedo: 40 años.

Producción por Ha: 85 -95 qq.

Crianza: 12 meses barricas de roble francés.

Notas de degustación: 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 de servicio: 17- 18° C.

Recomendamos beberlo con: Carnes rojas grilladas, pastas con salsas rojas, cerdo, aves de caza, locro, chivito al asador y quesos semicurados.

Tiempo estimado de guarda: 5 años.

Conservar en lugar fresco, oscuro, sin olores y sin ruidos.



PRODUCTO DE ARGENTINA