

# NIETO SENETINER

CHAMPAGNE  
BRUT NATURE



*Origen: Mendoza.*

*Variedades: Assambalge a base de Pinot Noire.*

*Edad del viñedo: 15 - 25 años.*

*Producción por Ha: 90 qq.*

*Notas de degustación: De color salmón ámbar. De nariz cautivante por su perfecta combinación entre los aromas a levaduras, pan tostado y flores blancas y de manzana. En boca, su acidez y la pungencia del CO2 le confiere sequedad y frescura, transformándolo en un producto elegante y sensual, que invita a ser bebido.*

*Temperatura del servicio: 8° C.*

*Recomendamos beberlo con: Aperitivos, carnes blancas, mariscos, pescados y quesos azules.*

*Tiempo estimado de guarda: 2 años.*

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



PRODUCTO DE ARGENTINA