

www.winestore.com.br



Don Nicanor Blend, 2004

Produtor: Nieto Senetiner

Tipo de Vinho: Tinto

Envelhecimento: Barrica de Madeira

Região Produtora: Vale de Vistalba, Mendoza

Volume: 750ml

Safra: 2005/2006

Uva: Malbec, Cabernet Sauvignon e Merlot

Gradação Alcoólica: 14.0%

DEGUSTAÇÃO:

Cor vermelha escuro, com reflexos rubis e grande untuosidade. Aromas complexos, onde se misturam frutas e especiarias. Notas de frutas vermelhas e pimenta negra, combinadas com um toque de café. Na boca, apresenta-se equilibrado. Com taninos doces, maduros e bom corpo, deixa uma agradável sensação prolongada.

ACOMPANHAMENTO:

É um ótimo acompanhamento para carnes em geral, especialmente a de porco, preparada com molhos agriçoes, risotos de cogumelos, além de queijos de massa dura e sabor intenso.

PRÊMIOS:

Nieto Senetiner Don Nicanor Blend 2006

Wine Advocate # 180 Dec 2008 Jay Miller

The 2006 Don Nicanor Blend is composed of equal parts Malbec, Cabernet Sauvignon, and Merlot aged in seasoned oak for 18 months. Crimson-colored, it exhibits an enticing perfume of cassis, black cherry, and black currant. This leads to a succulent wine with ripe tannin, 1-2 years of aging potential and a pure finish. Drink this excellent value over the next five years.

Nieto Senetiner has been making wine for over 20 years, mostly from estate-grown fruit in the Lujan de Cuyo region of Mendoza. Twenty-five percent of their production is sent to the USA market.

Drink: 2008 - 2013

Rating: 89 points

Don Nicanor Blend 2005

Wine Spectator 2003 – 89 pontos

Don Nicanor Blend 2005

Wine Spectator 2002 SMART BUY – 89 pontos

Don Nicanor Blend 2003

CATAD'OR CMB Uruguai 2006 - Medalha de Prata

*Entrada de azeitonas e gorgonzola. Marreco recheado, assado, com salada e arroz.
Almoço em 11 de outubro de 2009.*

DESTAQUES:

Don Nicanor Blend 2003

Revista Gula (Agosto) - Edição Especial: Guia de Vinhos 2007

A maior degustação anual do Brasil

"As boas novidades da Argentina"

Tintos de R\$35,0 a R\$90,00

BC – Boa Compra. Adequado e distinto em sua faixa.

Don Nicanor Blend 2003

Jornal "Vinho e Cia" Agosto 2006 – Medalha "Cia de Prata"

Don Nicanor Blend 2003

Revista Gula Vinhos 2006 – Edição Especial (Julho 2006)

Mais de 2000 brancos e tintos estrangeiros e nacionais provados às cegas e classificados pela faixa de preço. Este vinho se classifica como "Ótima Compra", superior em sua faixa de preço.

Don Nicanor Blend 2003

Revista Golf Life – Julho/2007

Os Segredos de Mendoza - As Bodegas Nieto Senetiner, no coração de Luján de Cuyo, transformam as nobres uvas extraídas de seus vinhedos em verdadeiras obras de arte

A história começa em 1888, com a chegada dos imigrantes italianos na região que criam o embrião do que vinícola é hoje. Em 1930, 40 e 50 com reformas significativas, elevou a capacidade de produção para 80.000 litros de vinho de média qualidade, consumido na Argentina. Em 1960 a família Nieto Senetiner adquiriu a vinícola e com recursos muda o foco para a produção de vinhos de melhor qualidade. Depois em 1998 a família Pèrez Companc assumiu o controle. Em 2002, a Nieto Senetiner foi a primeira empresa da Argentina a obter certificação máxima de qualidade para todos os processos de produção de vinhos.

A linha Benjamim contempla vinhos simples e agradáveis, adequados para o consumo diário, e de excelente relação preço/qualidade. Subindo um degrau, vamos encontrar os interessantes vinhos da Linha Reserva, que possuem passagem por cerca de seis meses em barricas de carvalho francês, se segundo e terceiro usos. Nesta linha duas surpresas agradáveis: os novos Nieto Senetiner Syrah Reserva e o Nieto Senetiner Bonarda. E ainda Nieto Senetiner Malbec Reserva e Nieto Senetiner Cabernet-Syrah, as estrelas da casa. Acima ainda encontramos a Linha Don Nicanor, o Bonarda Edição Limitada e a linha Premium com os vinhos Cadus.

Don Nicanor Blend Cabernet Sauvignon/Malbec 2003

Cor vermelha com reflexos rubi e grande untuosidade. Aromas de especiarias de cassis, nota de fumaça devido a seu tempo de permanência no carvalho. Com taninos doces e maduros, bom corpo é bastante macio e muito boa persistência, com intenso retro gosto. Teor alcoólico 14%.