

<http://www.nietosenetiner.com.ar/files/edulcen.JPG>





EMILIA
NIETO SENETINER
Dulce Natural
MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

VARIEDAD
Moscatel de Alejandria.

EDAD DEL VIÑEDO
Mas de 20 años.

MÉTODO DE ELABORACIÓN
Método clásico con fermentación a baja temperatura y detención de la misma por acción física quedando un remanente de azúcar natural en uva.

GUARDA · TEMPERATURA
15°C.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN
De un amarillo tenue que vira levemente al color acero. En nariz se perciben notas de flores blancas y frutas cítricas. En boca su delicada acidez le otorga sutileza combinando suavemente con el remanente de azúcar natural de uva.

MARIDAJE
Ideal como fresco aperitivo, acompaña perfectamente quesos suaves y azules, postres a base de frutas, cremas heladas, chocolates y dulces regionales.


DESDE 1888
MENDOZA - ARGENTINA

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

*Tour a Campanha Gaúcha e Serra do Sudeste, Vinho & Arte Casa.
Prova durante jantar em 04/06/2015 na Pousada do Casarão, Bagé/RS.*