

<http://nietosenetiner.com>



BENJAMIN NIETO SENETINER MALBEC, 2006

Origen: Mendoza, Argentina
Variedad: Malbec

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

Vista: Rojo granate intenso que denota juventud. Brillante y límpido.

Nariz: Aromas a ciruelas maduras, mermeladas de frutos rojos. Notas a ahumado aportadas en su paso por el roble.

En boca: Elegante y equilibrado. Taninos suaves y largo final de boca.

Temperatura de servicio: de 16-18° C.

Gastronomía: Ideal para acompañar carnes rojas, pastas con salsas suaves, pollo y quesos suaves.

www.winestore.com.br

BENJAMIN NIETO SENETINER MALBEC, 750 ml.

DEGUSTAÇÃO

Apresenta uma cor vermelha intensa, com reflexos violeta. Aroma jovem, que lembra frutas vermelhas, com destaque para o morango. Um vinho de médio corpo, taninos equilibrados, sabor delicado, porém de grande prolongada permanência.

ACOMPANHAMENTO

É um ótimo acompanhamento para carnes vermelhas, frango e queijos de sabor leve.

DESTAQUES

Benjamin Nieto Senetiner Malbec 2006

Revista Gula (Agosto) - Edição Especial: Guia de Vinhos 2007 - Tintos até R\$35,00
BC - Boa Compra. Adequado e distinto em sua faixa.

Benjamin Nieto Senetiner Malbec 2006

Revista Gula Vinhos 2006 - Edição Especial (Julho 2006)

Este vinho se classifica como "Boa Compra", adequado e distinto em sua faixa.

Salada de tomates com queijo gorgonzola. Jantar em 15 de abril de 2009.