

NIETO SENETINER

BONARDA

COSECHA 2017



ORIGEN

Luján de Cuyo, Mendoza.

VARIEDAD

100% Bonarda

NOTAS DE CATA

Vino intenso y concentrado, de color rojo cereza con matices violáceos. En armoniosa combinación con su característico aroma a frutillas y frambuesas, resaltan sus notas a chocolate y tabaco. Untuoso y complejo, deja un largo recuerdo en boca, donde se destacan sus taninos maduros aportados durante su paso por madera.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 13,1%
Acidez Total: 5,5 g/l
PH: 3,6

CRIANZA

6 meses en contacto con madera

TEMPERATURA DE SERVICIO

17-18°C

MARIDAJE

Bagna Cauda, pollo grillado, risotto con hongos, pastas con pesto, pastas rellenas, solomillos y carrés de cerdo.

NIETO SENETINER
DESDE 1888

Safrá 2017. Almoço em 25/03/2019.