

CÓD: 610559

Nieto Senetiner State Bottled Bonarda



 PRODUTOR	Bodegas Nieto Senetiner
 REGIÃO	Luján de Cuyo - Mendoza
 VOLUME	750 ml
 SAFRA	2016
 VARIEDADES	100% Bonarda.
 TEOR ALCOÓLICO	13,1% vol.
 TEMPERATURA IDEAL	16°C
 EAN	7793440703398
 DUN	37793440733990
 EMBALAGEM CAIXA	6 x 750 ml

Produto

Ostenta no rótulo a distinção *estate bottled*, o que significa que 100% das uvas devem ser provenientes de vinhedos pertencentes à empresa e localizados em região viticultural reconhecida, bem como todo o processo de produção deve ocorrer em vinícola localizada na mesma propriedade que os vinhedos. 40% do vinho amadurece de 6 a 8 meses em barricas de carvalho francês de terceiro uso.

Produtor

Estabelecido no distrito de Vistalba, em Mendoza, Argentina, um grupo de imigrantes italianos fundou, no início do século 20, a vinícola que, décadas mais tarde, em 1969, se tornaria a Nieto Senetiner. As duas famílias que a compraram — e cujos sobrenomes passaram a batizar a nova empresa — investiram em expansão sem perder de vista o cuidado artesanal. Hoje, contam com 400 hectares de vinhedos espalhados em três fincas, cada qual com seu terroir, bem como dois centros de produção que traduzem sua filosofia: a Bodega Vistalba, tradicional, construída em 1884, dedicada a rótulos selecionados; e a Bodega Carrodilla, equipada com tecnologia de última geração, e de onde partem criações originais.

Premiações

Safra 2014 – 87 pontos; Medalha de Bronze – Argentina Wine Awards;
 Safra 2011 Medalha de Bronze Sommelier Wine Awards;
 Safra 2011 89 pontos Robert Parker;
 Safra 2008 92 pontos Robert Parker;
 Safra 2008 92 pontos Wine Advocate;
 Safra 2008 Medalha de Ouro Vinandino;
 Safra 2007 Medalha de Ouro Argentina Wine Awards;
 Safra 2006 91 pontos Robert Parker;
 Safra 2006 91 pontos Wine Advocate;
 Safra 2006 Medalha de Ouro Argentina Wine Awards;
 Safra 2003 90 pontos Wine Enthusiast.

Análise Sensorial

VISUAL

Vinho intenso e concentrado de cor vermelho cereja com nuances violetas.

OLFATIVA

Os aromas de morangos e framboesas se misturam com notas de chocolate e tabaco.

GUSTATIVA

Complexo com um longo e limpo final na boca, onde seus taninos maduros são destacados durante a passagem pelo carvalho.

Harmonizações

Aves Carnes de Caça Carnes Vermelhas Embutidos
 Massas com molho intenso Pratos a base de Funghis
 Queijos Curados

Safra 2017. Jantar em 02/04/2019.