

CÓD: 610559

## Nieto Senetiner State Bottled Bonarda



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