



NIETO SENETINER

CABERNET SAUVIGNON

Origen: Luján de Cuyo, Mendoza.

Variedad: Cabernet Sauvignon 100 %

Edad del viñedo: 30 años.

Producción por Ha: 85- 95 qq.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés.

Notas de degustación: Intenso de gran profundidad en el aroma, penetrante y vigoroso.

Se conjugan pimientos, cassis y vainilla, esta proveniente del pasaje por madera.

De color rubí intenso, derivado de una correcta maduración que también se traduce en sabores inflexibles. Distinguido y de buen carácter tánico, es un tinto hondo, viril y de larga memoria.

Temperatura de servicio: 16 - 17° C.

Recomendamos beberlo con: Carnes rojas con salsa de hongos o setas, corderos, carrés de cerdo, pastas rellenas con salsas intensas.

Tiempo estimado de guarda: 5 años.

Consejamos en lugar fresco, oscuro, sin olores y sin ruidos.



PRODUCTO DE ARGENTINA