



# NIETO SENETINER

## MALBEC

*Origen:* Valle Vistalba, Luján de Cuyo.

*Variedad:* Malbec 100 %.

*Edad del viñedo:* 40 años.

*Producción por Ha:* 85 -95 qq.

*Crianza:* 12 meses barricas de roble francés.

*Notas de degustación:* Vino de perfil definido, de color rojo profundo y de buena intensidad.

*Sus notas de frutos rojos pequeños y de ciruela son los elementos más dominantes.*

*Que junto al toque de vainilla entregado por la madera le dan elegancia.*

*En boca se presenta con gran personalidad, buen cuerpo, frutado, armónico y sensual.*

*Temperatura de servicio:* 17- 18° C.

*Recomendamos beberlo con:* Carnes rojas grilladas, pastas con salsas rojas, cerdo, aves de caza, locro, chivito al asador y quesos semicurados.

*Tiempo estimado de guarda:* 5 años.

*Conservar en lugar fresco, oscuro, sin olores y sin ruidos.*



PRODUCTO DE ARGENTINA