



BODEGA NIETO SENETINER

Terroir Privilegiado: Ubicada en Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza, considerada la Primera Zona vitivinícola, donde nació la industria del vino argentino. La Finca Villa Blanca cuenta con plantaciones de Malbec de 100 años de antigüedad.

Historia: Con más de 130 años, Nieto Senetiner es referente en el país por su trayectoria y calidad. Es reconocida por estar en constante evolución, siendo una de las principales bodegas de Argentina.

Portfolio: De calidad excepcional y un portafolio de marcas reconocidas que invita a explorar y descubrir un verdadero ícono del vino argentino.

ADN

- Símbolo del vino argentino, con 130 años de historia.
- Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza.
- Un saber transmitido de generación en generación
- Los vinos, los grandes protagonistas de Nieto Senetiner.

ENÓLOGO SANTIAGO MAYORGA

- 2016: Winemaker “Now Generation”, Wine Enthusiast.
- 2017: “Young winemaker of the year”, Tim Atkin
- 2018: “10 winemakers to watch”, Decanter
- 2019: “The future 50”, WSET y IWSC



NIETO SENETINER SINGLE VINEYARD

- Insignia de Nieto Senetiner.
- Vinos Single Vineyard provenientes de fincas propias en Luján de Cuyo: Villa Blanca y Las Tortugas.
- Reconocidos internacionalmente, especialistas en Malbec y pioneros en Bonarda

PRODUCTO	APELACIÓN	AÑEJAMIENTO	DESCRIPTORES	PUNTAJES
Nieto Senetiner Villa Blanca Estate Malbec	Finca Villa Blanca, Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza. Viñedo de más de 100 años de antigüedad, a 950 m.s.n.m. Suelo: Franco-limoso en los primeros 60 cm de profundidad. Luego, más abajo, se encuentra una capa de canto rodado, que permite un excelente drenaje de agua de riego.	Crianza en barricas de roble francés (50% de roble nuevo) durante 24 meses.	· Proveniente de Finca Villa Blanca, un viñedo de 100 años de antigüedad en Vistalba, Luján de Cuyo. · La expresión más pura del Malbec en Luján de Cuyo. · Malbec premiado internacionalmente. · Partidas limitadas.	2019: 91 TA 2018: 90 TA 2017: 91 JS, 91 WA, 93 VN 2016: 94 JS, 94 TA, 92 VN
Nieto Senetiner Las Tortugas Estate Bonarda	Finca Las Tortugas, Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, a una altitud de 1.050 m.s.n.m. Suelo: Profundo con estrato superior limoso y estrato inferior limo-arcilloso. Posee muy buena retención de humedad. Suelos fríos y de larga maduración.	Crianza en roble francés durante 12 meses. Añejamiento en botella durante 6 meses.	· Bonarda de alta calidad, de los pioneros de este varietal en Mendoza.	2020: 90 JS, 95 TA 2018: 90 TA 2017: 90 JS, 92 TA 2016: 90 JS, 90 WA