

NIETO SENETINER  
PATRIMONIAL



## BONARDA

2022

### VARIEDAD

100% Bonarda

### APELACIÓN

Luján de Cuyo, Mendoza

### CICLO VEGETATIVO

Fue una cosecha desafiante debido a alguna helada tardía y a que enero y febrero fueron lluviosos, con lo cual debimos ser muy cuidadosos sobre todo con la sanidad de las uvas blancas. Sorteando esta primera etapa y como viene ocurriendo últimamente debido a rendimientos algo menores, las tintas se anticiparon de acuerdo a la región. Tuvimos una ventana de muy buena fruta, sana, con colores intensos y linda concentración. Luego, a fin de marzo, hubo una helada que complicó un poco la cosecha debiendo acelerar al máximo. Podemos decir que los vinos blancos son intensos en aromas, con mucha fruta y un poco más concentrados que en 2021. Los tintos son de excelente calidad.

### CRIANZA

8 meses en contacto con madera.

### NOTAS DE CATA

Vino de color rojo granate intenso, con destellos violáceos. En nariz, expresa aromas a ciruela madura y mermelada de frutos rojos y notas florales a rosas. Además, expresa un sutil toque de vainilla proveniente del contacto con madera de roble. En boca es elegante y equilibrado, con taninos suaves y un largo final.



NIETO SENETINER  
**PATRIMONIAL**



## SEMILLON

2020

### VARIEDAD

100% Semillon

### APELACIÓN

Tupungato, Valle de Uco, Mendoza

### CICLO VEGETATIVO

Fue una temporada atípica debido a factores climáticos e hídricos, los cuales provocaron mermas en la producción y una anticipación en la cosecha de entre diez y treinta días. Por noveno año consecutivo, se registraron pocas nevadas que restringieron aún más la dotación de agua para riego en la época estival. La primavera fue fría en septiembre y octubre, provocando heladas parciales y corrimiento. Las altas temperaturas en los meses de noviembre, diciembre y marzo, redujeron el tamaño de las bayas y anticiparon la madurez de las uvas. Debido a esto, hubo que cosechar en un período muy corto de nueve semanas lo que normalmente se realiza en doce. A pesar de las temperaturas máximas y mínimas elevadas, se registró en marzo una muy buena amplitud térmica, lo cual contribuyó notablemente a la calidad. Fue una cosecha con precipitaciones normales distribuidas a lo largo del ciclo. Gracias a las buenas temperaturas estivales y una amplitud térmica considerable, se alcanzó una correcta madurez de las uvas.

### CRIANZA

Crianza en madera de segundo y tercer uso durante 10 meses para el 50% del vino.

### NOTAS DE CATA

Vino de color amarillo ambar con tintes verdosos. En nariz expresa delicadas notas frutales como cítricos maduros, flores blancas, hierbas frescas y notas minerales. La madera está muy integrada, aportándole volumen y textura en boca. Es un vino fresco, complejo y muy gastronómico.

