



NIETO SENETINER

DESDE 1888



EXTRA BRUT

2023

VARIEDAD

75% Pinot Noir, 25 % Malbec y otras tintas

VENDIMIA

Cosecha manual realizada a fines de enero y principios de febrero

ORIGEN

Luján de Cuyo y Valle de Uco, Mendoza

MÉTODO DE ELABORACIÓN

Charmat Corto

ALCOHOL

11,7%

ACIDEZ

6,2 g/l

PH

3,4

AZÚCAR

11

NOTAS DE CATA

De color pomelo rosado, y burbujas pequeñas y persistentes que hablan del cuidado de su elaboración. De nariz cautivante por su perfecta combinación entre los aromas a levaduras, pan tostado, frutas confitadas y flores blancas. En boca se presenta intenso, fresco y con equilibrada acidez.

