



NIETO SENETINER

DESDE 1888

BRUT NATURE

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

11,8%

ACIDEZ

7,06 g/l

PH

3,3

AZÚCAR

5,9

NOTAS DE CATA

De ligero tono asalmonado, con burbujas pequeñas, que terminan en una corona fina y delicada de color blanca. De aromas complejos y frutados, con notas de frambuesa, praliné y pan tostado, fiel a la excelencia del Pinot Noir. En boca se presenta intenso, fresco y con equilibrada acidez, confirmando las notas frutadas y su elegante personalidad.

