

*Cosecha Especial*

## COSECHA ESPECIAL BRUT NATURE

### Método Charmat

#### VARIEDAD

---

80 % Chardonnay  
20% Pinot Noir

#### APELACION

---

Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

#### FERMENTACION

---

Fermentación (levaduras selec.)

En tanques de acero inoxidable a 16°C.  
Segunda fermentación mediante método charmat para la toma de espuma a 15°C durante 28 días.

#### NOTAS DE CATA

---

Delicados aromas a frutos rojos. De gran fineza.  
Equilibrada acidez, buen final..

#### DATOS TECNICOS

---

Alcohol	12 %
Acidez Total	5,81
PH	3,30
Azucares reductores	4,60
Madurez en cosecha	20,3°



*Bonomi*

David Bonomi  
Chief Winemaker

[T](#) [F](#) [I](#) | [WWW.NORTON.COM.AR](http://WWW.NORTON.COM.AR)

BODEGA  
**NORTON**  
ESTABLECIMIENTO FUNDADO EN 1888

*Signature Winemaking*