

Cosecha Especial

COSECHA ESPECIAL BRUT ROSÉ

Método Charmat

VARIEDAD

50 % Chardonnay
50% 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

En boca es fresco, joven y persistente, con notas delicadas a fresas y arándanos. El final es elegante y frizante final.

DATOS TECNICOS

Alcohol	12,3 %
Acidez Total	4,31
PH	3,40
Azucares reductores	13,88
Madurez en cosecha	20,8°



Bonomi

David Bonomi
Chief Winemaker

[Twitter](#) [Facebook](#) [Instagram](#) | WWW.NORTON.COM.AR

BODEGA
NORTON
ESTABLECIMIENTO FUNDADO EN 1873

Signature Winemaking