

*Cosecha Especial*

## COSECHA ESPECIAL EXTRA BRUT Método Charmat

### VARIEDAD

100 % Chardonnay.

### 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

Color amarillo dorado con sutiles tonalidades verdosas. Espléndidamente equilibrado, de intensos aromas de frutas maduras combinado con un cuerpo redondo, delicada textura y características notas de levadura y vainilla. Refinado y largo final en boca.

### DATOS TECNICOS

Alcohol	12,3%
Acidez Total	6,11
PH	3,2
Azucares reductores	8,35
Madurez en cosecha	20,8°



*Bonomi*

David Bonomi  
Chief Winemaker

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

BODEGA  
**NORTON**  
ESTABLECIMIENTO FUNDADO EN 1888

*Signature Winemaking*