

Cosecha Especial

COSECHA ESPECIAL VINTAGE

Método Tradicional

VARIEDAD

60 % Chardonnay
40% Pinot Noir

APELACION

Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

FERMENTACION

Fermentación (levaduras selec.)

Toma de espuma (Segunda fermentación), por método tradicional (champenoise) mediante el uso de levaduras seleccionadas, durante 40 días a temperaturas de 15-16 C.
Maduración y tiempo de contacto sobre borras, 18 meses a temperatura controlada de 14C.

NOTAS DE CATA

Espumante de color atractivo, presenta un perlage delicado y persistente.
En nariz es expresivo, destacando un bouquet complejo, donde predominan notas cítricas y pan tostado.
En boca destaca su impronta, un ataque delicado, de muy buena estructura y donde la complejidad nuevamente destaca. Excelente balance y Persistente.

DATOS TECNICOS

| | |
|---------------------|--------|
| Alcohol | 12,0 % |
| Acidez Total | 5,81 |
| PH | 3,3 |
| Azúcares reductores | 4,60 |
| Madurez en cosecha | 20,3° |



Bonomi

David Bonomi
Chief Winemaker

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

BODEGA
NORTON
ESTABLECIMIENTO FUNDADO EN 1873

Signature Winemaking