

RESERVA CHARDONNAY 2016

COSECHA

2016

VARIEDAD

100 % Chardonnay

APELACION

Finca La Colonia
Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

VIÑEDOS

Altura

1100 mts sobre el nivel del mar

Edad

Entre 30 y 50 años

Densidad

3.500 plantas/ha

Rendimiento

6 tns/ha

COSECHA

Manual, en cajas de 20 kgs
Selección manual de racimos

FERMENTACION

Fermentación

100% Fermentación en barricas de roble francés de primer uso.

(levaduras seleccionadas)

100 % Fermentación maloláctica en barricas.

Conservación en barricas de roble francés durante 12 meses en contacto con sus borras finas.

Estacionamiento en botella durante 10 meses.

NOTAS DE CATA

Color amarillo dorado, con tonalidades verdosas.
De gran intensidad aromática, frutos tropicales, con notas mantecosas, pan tostado y levaduras.
Redondo en boca y amable final.

DATOS TECNICOS

Alcohol

13,9°

Acidez Total

6,70

PH

3,20

Azucares Reductores

2,37

Madurez en cosecha

23,6°



Bonomi
David Bonomi
Chief Winemaker

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

BODEGA
NORTON
ESTABLECIMIENTO FUNDADO EN 1871

Signature Winemaking