



NORTON

DESDE 1895

— COLECCIÓN —

DE LOS ANDES



Variedad | Torrontés

Cosecha | 2022

Apelación | Argentina

VIÑEDOS

Rendimiento: 11 tns/ha (4,5 tns/acre)

FERMENTACIÓN

Fermentación | 100 % en tanques de acero inoxidable por 14 días a 16 – 18°C (61-65°F)

NOTAS DE CATA

De color amarillo verdoso con tonalidades doradas. Muy perfumado a la nariz prevalecen aromas a frutas como el durazno blanco y a flores: rosas y jazmín. Agradable en boca bien equilibrado.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 13°

Ph: 3.05

Total Acidity: 6.00

Reductive Sugar: 1.80