

Cosecha Especial

COSECHA ESPECIAL BRUT NATURE

Método Charmat

VARIEDAD

80 % Chardonnay
20% 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

Delicados aromas a frutos rojos. De gran fineza.
Equilibrada acidez, buen final..

DATOS TECNICOS

Alcohol	12 %
Acidez Total	5,81
PH	3,30
Azucares reductores	4,60
Madurez en cosecha	20,3°



Bonomi

David Bonomi
Chief Winemaker

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

BODEGA
NORTON
1911

Signature Winemaking