

# GRÜNER VELTLINER



## Cosecha

2018

## Variedad & Apelación

100 % Gruner Veltliner  
Agrelo- Mendoza - Argentina

## Viñedos

Edad promedio: 15 años  
Rendimiento: 11 tns/ha (4,5 tns/acre)

## Fermentación

(Levaduras seleccionadas)  
100% en tanques de acero por 14 días a 16-18°C

## Comentarios del Enólogo.

De color amarillo amarillo pálido,  
con unos leves toques verdosos.  
Aroma floral intenso, que incluye  
pomelo rosado y hierbas frescas.  
Fresco y frutado en boca  
con un final elegante y equilibrado.

## Información Técnica

Alcohol: 12,8 %  
Acidez Total: 6.14  
PH: 2.90  
Azúcares reductores: 1,20

David Bonomi  
Enólogo



[WWW.NORTON.COM.AR](http://WWW.NORTON.COM.AR)