

DALTON BRANCO



PAÍS ARGENTINA
REGIÃO MENDOZA
SUBREGIÃO LUJÁN DE CUYO

BRANCO | SAFRA -

VARIEDADES: Torrontés, Pedro Gimenez, Ugni Blanc

VINIFICAÇÃO

Vinificação clássica, tradicional, 100% em tanques de aço inoxidável por 14 dias, com temperatura controlada entre 16 e 18°C, para melhor extração dos aromas delicados das uvas.

AMADURECIMENTO

Não passa por amadurecimento em barricas

NOTAS DE PROVA

O vinho se apresenta com uma bela cor amarela dourada, com reflexos esverdeados. O seu sabor suave, aliado às notas de mel que se percebem ao aroma, o tornam um vinho refrescante

HARMONIZAÇÃO

Ideal para se beber como um aperitivo ou para acompanhar entradas como patê de salmão, ceviche, saladas delicadas ou ainda queijos azuis e frutos secos

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 11,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE Servir à 8°C | VOLUME 750 ML

DESCRIÇÃO DA LINHA

DALTON

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

A Norton foi fundada em 1895 pelo inglês Edmund J. P. Norton, engenheiro responsável pela construção de ferrovias na Argentina, que se encantou por Mendoza e lá construiu a primeira vinícola da região. Em 1989, Gernot Langes Swarovski comprou a propriedade e investiu em tecnologias e mão de obra local competente para tornar a Bodega Norton em uma das mais importantes vinícolas da Argentina. Hoje possuem cinco fincas, distribuídas em cinco importantes terroirs da região: Perdriel, La Colonia, Agrelo, Lunlunta e Medrano. Sua ampla gama de produtos é exportada para mais de 60 países do mundo. A linha Reserva e os ícones Privado e Gernot Langes colecionam prêmios e reconhecimentos entre as mais importantes mídias especializadas. O enólogo chefe é David Bonomi, reconhecido internacionalmente.

CÓDIGO DO PRODUTO
NT08400

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
7792319001931

CAIXA
06x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
7792319655677