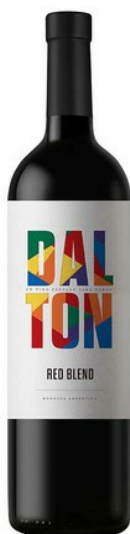


DALTON TINTO



PAÍS ARGENTINA
REGIÃO MENDOZA
SUBREGIÃO LUJÁN DE CUYO

TINTO | SAFRA -

VARIEDADES: Bonarda, Merlot e Syrah

VINIFICAÇÃO

Vinificação clássica, tradicional, a temperaturas entre 24 e 25°C, elaborada com leveduras selecionadas. Maceração com as cascas com duração de 15 dias. Passou por fermentação malolática conduzida de forma 100% natural.

AMADURECIMENTO

Não passa por amadurecimento em barricas

NOTAS DE PROVA

O vinho se apresenta com uma cor vermelha rubi muito atraente e brilhante. Ao nariz destacam-se os frutos vermelhos maduros, como ameixas, que o tornam refrescante e de característica jovial. À boca é muito agradável, com uma suavidade e elegância que o tornam muito fácil de beber e saborear.

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar pratos de carne vermelha grelhada e massas com molhos a base de tomate.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13,0% | SERVIR A TEMPERATURA DE Servir à 12°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
NT08300

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
7792319001917

CAIXA
06x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
7792319009944