

ESPUMANTE NORTON EXTRA BRUT



PAÍS ARGENTINA
REGIÃO MENDOZA
SUBREGIÃO LUJÁN DE CUYO

ESPUMANTE | SAFRA -

Fresco, com aroma muito agradável, rico em frutas e leve nota floral. O espumante que nunca pode faltar em sua adega!

VARIEDADES: Chardonnay e Chenin Blanc

VINIFICAÇÃO

Espumante Norton Extra Brut é produzido com as uvas Chardonnay e Chenin Blanc provenientes de Lujan de Cuyo. A fermentação alcoólica ocorre em tanques de aço inox a 16°C. Segunda fermentação pelo método charmat, à 15°C e as lias permanece em conato com o líquido por 28 dias.

AMADURECIMENTO

Não passa por afinamento em madeira.

NOTAS DE PROVA

Amarelo-ouro claro, com reflexos esverdeados e perlage fino e persistente. No aroma predominam notas de frutas complementadas por leve toque de leveduras. Na boca apresenta bom corpo e estrutura.

HARMONIZAÇÃO

Pode ser servido como aperitivo ou acompanhando pratos leves como saladas, peixes e frutos do mar.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 12,0% | SERVIR A TEMPERATURA DE 8°C | VOLUME 750 ML

DESCRIÇÃO DA LINHA

NORTON

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
NT03700

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
7792319675781

CAIXA
06x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
6779231967578