



NORTON ESPUMANTE PERDRIEL CHAMPENOISE



PAÍS ARGENTINA
REGIÃO MENDOZA
SUBREGIÃO LUJÁN DE CUYO

ESPUMANTE | SAFRA NV

Feito com o método tradicional sobre a base delicada das melhores parcelas de Chardonnay e Pinot Noir do primeiro vinhedo da Norton.

VARIEDADES: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir

VINIFICAÇÃO

O vinho base para este espumante é envelhecido 12 meses em barricas de carvalho de 1º e 2º uso. A segunda fermentação ocorre na garrafa com leveduras selecionadas, posteriormente o vinho permanece em contato com as leveduras por 18 meses com temperatura controlada a 14°C.

AMADURECIMENTO

O vinho base envelhece 12 meses em barricas de carvalho, mais 18 meses em garrafa em contato com as leveduras.

NOTAS DE PROVA

Um vinho de cor amarelo palha com perlage muito atraente. No nariz apresenta notas cítricas, frutas como pêssego e notas de pão tostado, em boca tem boa cremosidade com um final longo e fresco.

HARMONIZAÇÃO

Um vinho para combinar com camarões grelhados, lulas a dore, ostras ou mechilhões.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 12,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 6°C | VOLUME 750 ML

DESCRIÇÃO DA LINHA PERDRIEL

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

Em 1895, quando o inglês Edmund Norton chegou à Mendoza, adquiriu sua primeira propriedade, a Finca Perdriel. Privilegiada com solo e terroir únicos, seus vinhos são igualmente únicos, ricos de história e tradição.

CÓDIGO DO PRODUTO
NT04800

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
7792319656346

CAIXA
06x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
7792319656353



winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo
Catalogo online: catalogo.winebrands.com.br | Contato: contato@winebrands.com.br
Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)