

NORTON RESERVA CHARDONNAY



PAÍS ARGENTINA
REGIÃO MENDOZA
SUBREGIÃO LUJÁN DE CUYO

BRANCO | SAFRA 2015

Um vinho de ótimo corpo, com amadurecimento em madeira. Suas notas de sabor são típicas de chardonnay cultivado em clima quente e o equilíbrio que apresenta em boca é resultado do solo onde as uvas são cultivadas e do conhecimento do enólogo.

VARIEDADES: 100% Chardonnay

VINIFICAÇÃO

Norton Reserva Chardonnay é produzido com uvas colhidas manualmente em caixas de 20 kg. As vinhas tem idade entre 30 e 50 anos e rendimento de 6 tons/ha. A vinificação inicia com maceração a frio por 24 horas a 8°C. A fermentação ocorre 100% em barricas de carvalho francês de primeiro uso e a fermentação malolática acontece no barril e 100% natural.

AMADURECIMENTO

Envelhece 12 meses em barricas de carvalho de 1º uso e 10 meses de afinamento em garrafa.

NOTAS DE PROVA

Um vinho de cor amarelo brilhante com tons esverdeados. No nariz apresenta frutas maduras, cítricas e nuances de baunilha, com grande complexidade e elegância. Em boca tem excelente equilíbrio entre doçura e acidez, resultando em um final longo e provocante.

HARMONIZAÇÃO

Combina muito bem com massas a base de molhos brancos, peixes grelhados com pure de banana da terra, frutos do mar ou beringela recheada

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 14,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 8°C | VOLUME 750 ML

DESCRIÇÃO DA LINHA RESERVA

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
NT04900

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
7792319698438

CAIXA
12x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
17792319968873