

**Dezembro 2018**


## Terroir

**País:** Argentina

**Região:** Mendoza – Lujan de Cuyo

**Uva:** 100% Merlot

## Elaboração

**Tipos:** Rosé

**Teor Alcoólico:** 11,5%

**Amadurecimento:** Não passa por madeira.

## Por Murilo Azevedo

**Visual:** O vinho apresenta um rosado alaranjado e uma textura quase licorosa

**Gustativo:** Na boca uma sensação doce e delicada, com um final fresco e persistente.

**Olfativo:** Suas notas de frutas vermelhas em calda e compota nos lembra a pêssego, lichia em calda, damasco e groselhas.

**Harmonização:** Um vinho ideal para beber sozinho e que também acompanha sobremesas, frutas, queijos azuis e frutas secas.

## Serviço

**Temperatura de Serviço:** 5 a 7°C

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber

## Produtor

A Norton foi fundada em 1895 pelo inglês Edmund James Palmer Norton. Este engenheiro, responsável pela construção de rodovias na Argentina, apaixonou-se por Mendoza e ergueu uma das primeiras vinícolas em Luján de Cuyo. Em 1989, a empresa foi adquirida por Gernot Langes-Swarovski e recebeu uma injeção de investimento que a tornou uma das gigantes do país. Atualmente, a Norton possui cinco fincas distribuídas em cinco importantes terroirs: Perdriel, La Colonia, Agrelo, Lunlunta e Medrano. Os vinhos são talhados pelo talentoso enólogo Jorge Riccitelli, nomeado “Enólogo do Ano”, em 2012, pela revista norte-americana Wine Enthusiast.