

RESERVA MALBEC

COSECHA

2018

VARIEDAD

100 % Malbec

APELACION

Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

VIÑEDOS

Altura

1100 mts sobre el nivel del mar

Edad

Entre 30 y 50 años

Densidad

3.500 plantas/ha

Rendimiento

6 tns/ha

COSECHA

Manual, en cajas de 20 kgs

Selección manual de racimos

FERMENTACION

Maceración en frío

5 días entre 8 y 10 °C

Fermentación (levaduras selecc.)

7 días a 25 °C

Maceración

Fermentación Maloláctica

25 a 30 días a 20 °C

100 % natural

CRIANZA

Barrica

100 %, 12 meses en barricas de roble francés de primer y segundo uso

Botella

10 meses

NOTAS DE CATA

Color rojo intenso con matices púrpuras.

Expresivo a la nariz, frutos negros maduros,

violetas, especias y tabaco. De gran amplitud en boca, carnoso y de persistente final.

CAPACIDAD DE GUARDA

Hasta 8 años

DATOS TECNICOS

Alcohol

14,5

Acidez Total

5,55

PH

3,70

Azúcares reductores

2,05



Bonomi

David Bonomi
Chief Winemaker

[Twitter](#) | [Facebook](#) | [Instagram](#) | WWW.NORTON.COM.AR

BODEGA
NORTON
DESDE 1883

Signature Winemaking