

Gernot Langes

NORTON GERNOT LANGES 2016



BLEND

2016

APELACION

50% Malbec
40% Cabernet Franc
10% Cabernet Sauvignon

VIÑEDOS

Finca La Colonia, Lunlunta y Agrelo.
Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina

Altura

Entre 850 mts – 1100 mts sobre el nivel del mar

Edad

Entre 50 y 80 años

Densidad

4.500 plantas/ha

Rendimiento

4 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 28 °C

Maceración

25 a 30 días a 22 °C

Fermentación Maloláctica

100 % natural

CRIANZA

Barrica

100%, más de 18 meses en barricas nuevas de roble francés

Botella

Más de 14 meses

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí intenso. Aromas complejos a especias y frutos rojos. Aterciopelado en boca con taninos dulces y maduros. Largo y armonioso final.

CAPACIDAD DE GUARDA

Más de 10 años

DATOS TECNICOS

Alcohol

14,3%

Acidez Total

6,20

PH

3,60

Azucares reductores

2,71

Bonomi

David Bonomi
Chief Winemaker

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

BODEGA
NORTON
1877

Signature Winemaking