




LOTE

MALBEC · SINGLE VINEYARD



BLEND  Malbec 100%

VINTAGE 2018

APELACION Finca Lunlunta, Maipú, Mendoza, Argentina.

VIÑEDOS 

Altura

960 mts sobre nivel del mar

Edad


91 años

Densidad

4.500 plantas por hectárea

Rendimiento

4 tns/ha

COSECHA 

Manual en cajas de 20kgs
Selección óptica de granos.

FERMENTACION

Maceración en Frío

5 días entre 8 y 10 °C


Fermentación

7 días a 28 °C

Fermentación Maloláctica


100 % natural

CRIANZA

Barrica de Roble 

100 %, mas de 16 meses en barricas de roble francés
12 meses

Botella

NOTAS DE CATA 

Intenso color rojo violáceo. Con aromas a frutos rojos y negros, con notas florales a violetas y sutil presencia de notas minerales. Elegante, aterciopelado, con carácter dulce y taninos muy pulidos y refinados. Largo final, persistente y muy agradable.

CAPACIDAD DE GUARDA  10 años

INFORMACION TECNICA

Alcohol 14,9
Acidez Total 6.60
Azúcar 2.89
PH 3.43

BOTELLA N° 00067 DE 3.900

LOTE | L-118

SINGLE VINEYARD

LUNLUNTA

CONOCIDA POR SU PERSONALIDAD REFINADA Y POTENTE QUE LE OTORGA AL MALBEC, SUS DIVAS SACIEN DE NUESTRA ANOSA FINCA PLANTADA SOBRE TERRENO ALUVIAL POCO PROFUNDO QUE DESCANSA SOBRE UN LECHO DE CANTOS RODADOS CEMENTADOS CON ARCILLA

MALBEC 2018

ORIGEN: LUNLUNTA, MAIPÚ, MENDOZA.

EDAD DEL VIÑEDO: 91 años | ALTURA DEL VIÑEDO: 960 msnm | CRIANZA: 16 meses

COSECHA: 06 de abril de 2018

FERMENTADO EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS

BODEGA
NORTON

DESDE 1895

MENDOZA - ARGENTINA



David Bonomi
Chief Winemaker

 | WWW.NORTON.COM.AR

BODEGA
NORTON



Signature Winemaking