

privada

FAMILY BLEND



COSECHA
2015

BLEND
Malbec, Merlot,
Cabernet Sauvignon

APELACIÓN
Luján de Cuyo, Mendoza.



VIÑEDOS
Altura: Entre 850 y 1100 msnm
Edad: Entre 50 y 80 años

Densidad: 4.500 plantas / ha
Rendimiento: 4 tns/ha (1.6 tns/acre)



COSECHA
2015

Manual, en cajas de 20 kgs
Selección manual de racimos



FERMENTACIÓN
Maceración en frío: 5 días entre 8 y 10 °C
Fermentación: 7 días a 28 °C

Maceración: 25 a 30 días at 22 °C
Fermentación Maloláctica :: 100%
natural



CRianza
Botella: 12 meses

Barrica: 100%, 16 meses en barricas de roble francés.



NOTAS DE CATAS

Color rojo rubí de gran intensidad. De excelente complejidad aromática con notas a frutas negras maduras, especias y café. Entrada en boca untuoso, frutado con leve presencia de notas amaderadas. Un vino con estructura y delicada presencia de taninos.



CAPACIDAD DE GUARDA | 10 años



INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 14.5
Acidez total: 6.30

Azúcares reductores: 2.30
Ph: 3.7



AWARDS

2015 | **97 pts.** | *Decanter Asia Wine Awards*

2015 | **96 pts.** | **GOLD MEDAL** | *IWC*

2015 | **95 pts.** | *James Suckling*

2015 | **93 pts.** | *Tim Atkin*

2015 | **92 pts.** | **Top 100 # 60** | *Wine Enthusiast*

2015 | **92 pts.** | *Wine Spectator*

DAVID BONOMI
Enólogo



BODEGA
NORTON



Signature Winemaking