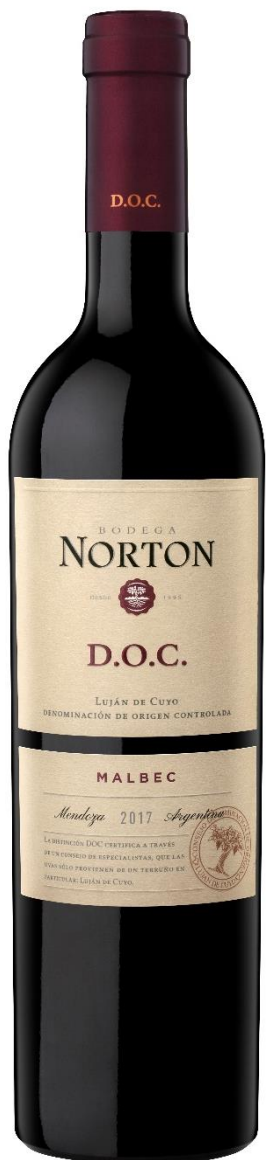


# NORTON MALBEC D.O.C.

MALBEC  
D.O.C.



## COSECHA

2017

## VARIEDAD

100 % Malbec

## APELACIÓN

Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

## VIÑEDOS

Edad

De 15 a 30 años

Rendimiento

9 tns/ha

## FERMENTACION

Fermentación (levaduras select.)

7 días a 25 °C

Maceración

15 días a 22 °C

Fermentación Maloláctica

100 % natural

## CRIANZA

Barrica

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

Botella

12 meses

## NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo intenso.

Aromas a ciruelas maduras, especias y pimienta negra. De buena estructura en boca, taninos dulces, redondo y aterciopelado

## CAPACIDAD DE GUARDA

Hasta 5 años

## DATOS TECNICOS

Alcohol

13,9°

Acidez Total

5,55

PH

3,56

Azucres reductores

2,10

*Bonomi*

David Bonomi  
Chief Winemaker

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

BODEGA  
**NORTON**  
1888

*Signature Winemaking*