

QUORUM IV

VARIEDAD	20 % Malbec	2010
	52% Petit Verdot	2012
	28 % Cabernet Franc	2013

APELACIÓN

Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

VIÑEDOS

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

FERMENTACIÓN

Maceración en frío	días entre 8 y 10 °C
Fermentación (levaduras seleccionadas)	7 días a 28 °C
Maceración	25 a 30 días a 22 °C
Fermentación Maloláctica	100 % natural

CRIANZA

Barrica	100%, 16 meses en barricas nuevas de roble francés
Botella	Más de 12 meses

NOTAS DE CATA

Malbec 2010 , de color rojo rubí con aromas a frutos secos que le aporta una suave dulzura y complejidad .
Cabernet Franc 2013 , de color intenso muy oscuro con notas negras y su toque especiado en nariz , resaltan la frescura que posee este blend.
Petit Verdot 2012 , su color rojo violáceo intenso y su aporte de frutos rojos le dan el carácter vivaz al corte final .
El resultado de este corte hacen resaltar en nariz una dulzura que se entremezcla con notas frescas especiadas , el balance en boca lo hacen atractivo , equilibrado con un final largo .

DATOS TÉCNICOS

Alcohol	14.5 %
Acidez Total	5.10
PH	3.61
Azúcares reductores	2.51



Bonomi
David Bonomi
Chief Winemaker

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

BODEGA
NORTON
ESTABLECIDA EN 1973

Signature Winemaking