


LOTE


MALBEC · SINGLE VINEYARD



BLEND  Malbec 100%

VINTAGE 2015

APELACION Finca Lunlunta, Maipú, Mendoza, Argentina.

VIÑEDOS 

Altura

960 mts sobre nivel del mar

Edad


88 años

Densidad

4.500 plantas por hectárea

Rendimiento

4 tns/ha

COSECHA 

Manual en cajas de 20kgs
Selección manual de racimos.

FERMENTACION

Maceración en Frío

5 días entre 8 y 10 ° C

Fermentación

7 días a 28 ° C

Maceración

25 a 30 días a 22 ° C

Fermentación Maloláctica

100 % natural

CRIANZA 

Barrica de Roble


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

Botella

12 meses

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

14,5°

Acidez Total

6.15

Azúcar

2.67

PH

3.58



David Bonomi
Chief Winemaker

 | WWW.NORTON.COM.AR

BODEGA
NORTON
ESTABLECIMIENTO FUNDADO EN 1888

Signature Winemaking