

NORTON RESERVA MALBEC

COSECHA

2019

VARIEDAD

100 % Malbec

APELACIÓN

Mendoza, Argentina.

VIÑEDOS

Altura

900 - 1200 mts sobre el nivel del mar

Edad

Entre 15 - 30 años

Densidad

3.500 plantas/ha

Rendimiento

8 - 9 tns/ha

COSECHA

Manual, en Bins

Selección óptica de granos

FERMENTACION

Maceración en frío

3 días entre 8 y 10 °C

Fermentación (levaduras selecc.)

10 días a 25 °C

Maceración

25 a 30 días a 20 °C

Fermentación Maloláctica

100 % natural

CRIANZA

Barrica

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

Botella

6 meses

NOTAS DE CATA

Color rojo intenso con matices púrpuras.

Expresivo a la nariz, con notas a frutas ácidas maduras combinado con la dulzura de sus taninos.

En boca, agradable, persistente, mostrando la sutil amabilidad característica del Malbec.

CAPACIDAD DE GUARDA

Hasta 8 años

DATOS TÉCNICOS

Alcohol

14,70

Acidez Total

6,45

PH

3,47

Azúcares reductores

2,39



Bonomi
David Bonomi
Chief Winemaker

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

BODEGA
NORTON
DESDE 1888