

RESERVA CABERNET SAUVIGNON

COSECHA

2014

VARIEDAD

100 % Cabernet Sauvignon

APELACION

Finca La Colonia
Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

VIÑEDOS

Altura
Edad
Densidad
Rendimiento

1100 mts sobre el nivel del mar
Entre 30 y 50 años
3.500 plantas/ha
6 tns/ha

COSECHA

Manual, en cajas de 20 kgs
Selección manual de racimos

FERMENTACION

Maceración en frío
Fermentación (levaduras selecc.)
Maceración
Fermentación Maloláctica

5 días entre 8 y 10 °C
7 días a 25 °C
25 a 30 días a 20 °C
100 % natural

CRIANZA

Barrica
Botella

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

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí de gran intensidad.
Complejos aromas de frutas rojas maduras y menta, con notas de chocolate.
De gran concentración en boca, con taninos redondos y maduros con final espaciado y largo.

CAPACIDAD DE GUARDA

Hasta 8 años

DATOS TECNICOS

Alcohol
Acidez Total
PH
Azúcares reductores
Madurez en cosecha

14.0 %
5,70
3.40
1.96
23,8



Bonomi
David Bonomi
Chief Winemaker

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

BODEGA
NORTON
1889

Signature Winemaking