

RESERVA MERLOT

COSECHA

2014

VARIEDAD

100 % Merlot

APELACION

Finca La Colonia,
Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

VIÑEDOS

Altura

1100 mts sobre el nivel del mar

Edad

Entre 30 y 50 años

Densidad

3.500 plantas/ha

Rendimiento

6 tns/ha

COSECHA

Manual, en cajas de 20 kgs
Selección manual de racimos

FERMENTACION

Maceración en frío

5 días entre 8 y 10 °C

Fermentación(levaduras selecc.)

7 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 primer y segundo uso

Botella

10 meses

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí intenso. De gran riqueza aromática, con notas de frutas maduras, especias y café. Muy buena entrada en boca, untuoso de excelente concentración.

CAPACIDAD DE GUARDA

Hasta 8 años

DATOS TECNICOS

Alcohol

14,5 %

Acidez Total

5,75

PH

3,40

Azucares reductores

3,09

Madurez en cosecha

24,6°



Bonomi
David Bonomi
Chief Winemaker

   | WWW.NORTON.COM.AR

BODEGA
NORTON
ESTABLECIMIENTO FUNDADO EN 1887

Signature Winemaking