

# RESERVA SYRAH

**COSECHA** 2014

**VARIEDAD** 100 % Syrah

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

Botella

**NOTAS DE CATA** Color rojo rubí intenso. Aromas a moras maduras, higos  
secos, especias y nuez. Redondo y  
aterciopelado con taninos dulces. Muy elegante final.

**CAPACIDAD DE GUARDA** Hasta 8 años

**DATOS TECNICOS**  
Alcohol 13,8 %  
Acidez Total 5,85  
PH 3,4  
Azucares reductores 2,08  
Madurez en cosecha 23,4°



*Bonomi*  
David Bonomi  
Chief Winemaker

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

BODEGA  
**NORTON**  
ESTABLECIMIENTO FUNDADO EN 1887

*Signature Winemaking*