

# QUORUM I

## VARIEDAD

Malbec 2002 - 60%  
Merlot 2005 - 22%  
Petit Verdot 2006 - 18%

## APELACION

Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina  
- Finca Perdriel (Malbec)  
- Finca Agrelo (Merlot)  
- Finca La Colonia (Petit Verdot)

## VIÑEDOS

Altura entre 850 y 1.100 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 selec.) 7 días a 25°C  
Maceración 25 a 30 días a 24°C  
Fermentación Maloláctica 100% natural

## CRIANZA

Barrica Crianza por separado en barricas de roble de primer y segundo uso para cada uno de los tres vinos  
- Malbec: 100% - roble francés - 4 años  
- Merlot: 100% - roble francés - 12 meses  
- Petit Verdot: 100% - roble americano - 3 meses

Corte Corte final realizado en piletas, antes del embotellado  
Botella 12 meses

## NOTAS DE CATA

Quorum es un corte de diferentes cosechas.  
El Malbec 2002 aporta color rubí, con aromas a cuero y suavidad en el paladar.  
El Merlot 2005 despliega un color granate y entrega aromas a frutos negros maduros y ahumados, en boca es elegante y sutil.  
El Petit Verdot presenta un intenso color violáceo; en nariz contiene aromas a frutos rojos y vainilla, y en boca posee estructura y un largo final.  
El resultado de este corte es un vino completo, equilibrado en elegancia y estructura.

## CAPACIDAD DE GUARDA

7 años

## DATOS TECNICOS

Alcohol 14,4°C  
Acidez total 4,89 grs / lt.  
PH 3,72  
Azúcares reductores 2,40 grs / lt.



*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*