

QUORUM II

VARIEDAD

Malbec 2003 - 50%
Petit Verdot - 2007 - 40%
Tannat 2008 - 10%

APELACIÓN

Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina

VIÑEDOS

Altura entre 850 y 1.100 mts sobre el nivel del mar
Edad entre 50 y 80 años
Densidad 3.500 plantas / ha
Rendimiento 4 tns / ha

COSECHA

Manual, en cajas de 20 kgs.
Selección manual de racimos.

FERMENTACIÓN

Maceración en frío 3 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
- Malbec: 100% - roble francés
- Petit Verdot: 100% - roble francés
- Tannat: 100% - roble americano

Corte final realizado en piletas, antes del embotellado
12 meses

NOTAS DE CATA

Quorum II en un Blend de características únicas, que se caracteriza por la complejidad aportada por cada uno de sus componentes.
El Malbec 2003 aporta color rubí, aromas complejos y un paladar aterciopelado.
El Petit Verdot 2007 presenta un intenso color violáceo; en nariz contiene a frutos rojos, especias y aromas dulces.
En boca posee estructura y un final persistente.
El Tannat 2008 de color profundo, aporta frutos negros maduros y notas minerales tanto en nariz como en boca.
El resultado de este corte es un vino complejo, atractivo y elegante que reúne lo mejor de cada cosecha.

CAPACIDAD DE GUARDA 7 años

DATOS TECNICOS

Alcohol 14,5 %
Acidez total 5,32 grs / lt.
PH 3,72
Azucares reductores 2,62 grs / lt.



Bonomi

David Bonomi
Chief Winemaker

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

BODEGA
NORTON
ESTABLECIDA EN 1973

Signature Winemaking