




# LOTE


MALBEC · SINGLE VINEYARD



**BLEND**  Malbec 100%

**VINTAGE** 2015

**APELACION** Finca Agrelo, Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina.

**VIÑEDOS** 

Altura

960 mts sobre nivel del mar

Edad


98 años

Densidad

4.500 plantas por hectárea

Rendimiento

4 tns/ha

**COSECHA** 

Manual en cajas de 20kgs  
Selección manual de racimos.

**FERMENTACION**

Maceración en Frío

5 días entre 8 y 10 ° C

Fermentación

7 días a 28 ° C

Maceración

25 a 30 días a 22 ° C

Fermentación Maloláctica

100 % natural

**CRIANZA** 

Barrica de Roble


100 %, mas de 16 meses en barricas de roble francés

Botella

12 meses

**NOTAS DE CATA** 

Color rojo rubí intenso. Aromas a frutos como moras y frambuesas con sutiles notas especiadas. Posee una gran estructura, aportada por el intenso carácter frutado y especias, donde destaca un largo final y persistencia.

**CAPACIDAD DE GUARDA** 

10 años

**INFORMACION TECNICA**

Alcohol

14,5

Acidez Total

6.22

Azúcar

2.38

PH

3.59



David Bonomi  
Chief Winemaker

   | [WWW.NORTON.COM.AR](http://WWW.NORTON.COM.AR)

BODEGA  
**NORTON**



*Signature Winemaking*