



NORTON

DESDE 1895

D.O.C. MALBEC

COSECHA: 2021

VARIETAL: 100% MALBEC

APELACIÓN: LUJÁN DE CUYO, MENDOZA, ARGENTINA.

VIÑEDOS

EDAD: DE 15 A 30 AÑOS / RENDIMIENTO: 10 TNS/HA

FERMENTACIÓN

MACERACIÓN: 3 DÍAS A 8 °C

FERMENTACIÓN: 15 DÍAS A 24°C EN TANQUE DE ACERO INOXIDABLE

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100 % NATURAL

CRianza

BARRICA: 100 % 6 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS

VASIJA: 9 MESES CRianza EN PILETAS DE CONCRETO

BOTELLA: 3 MESES.

NOTAS DE CATA

COLOR ROJO VIOLÁCEO INTENSO.

AROMAS A CIRUELAS MADURAS, ESPECIAS Y PIMIENTA NEGRA. DE BUENA

ESTRUCTURA EN BOCA, TANINOS DULCES, REDONDO Y ATERCIOPELADO.

CAPACIDAD DE GUARDA: HASTA 5 AÑOS

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 14,20% | PH: 3,56 | ACIDEZ TOTAL: 5,40

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,54 | AZÚCARES REDUCTORES: 2,38 G/L

David Bonomi
Enólogo



WWW.NORTON.COM.AR

Mendoza Argentina

LUJAN DE CUYO