



NORTON

DESDE 1895

— COLECCIÓN —

DE LOS ANDES



Variedad | Cabernet Sauvignon

Cosecha | 2022

Apelación | Argentina

VIÑEDOS

Rendimiento: 11 tns/ha (4,5 tns/acre)

FERMENTACIÓN

Fermentación | 7 días a 25°C (77°F)

Fermentación Maloláctica | 100% natural

NOTAS DE CATA

Color vivaz, rojo rubí. De aromas intensos a frutas maduras, ciruela, moras y fresas con notas de casis. De estructura consistente, taninos balanceados y final persistente.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 13.80°

Ph: 3.54

Total Acidity: 5.17

Reductive Sugar: 3.47