



RESERVA

CABERNET SAUVIGNON

100 % CABERNET SAUVIGNON

COSECHA: 2021

APELACIÓN: MENDOZA, ARGENTINA.

VIÑEDOS

ALTURA: 900-1200 MTS SOBRE EL NIVEL DEL MAR

EDAD: 15 - 30 AÑOS

DENSIDAD: 3.500 PLANTAS/HA

RENDIMIENTO: 10 TNS/HA

COSECHA: MANUAL, EN BINS DE 200 KGS. SELECCIÓN ÓPTICA DE GRANOS

FERMENTACIÓN

MACERACIÓN EN FRÍO: 5 DÍAS ENTRE 8 °C Y 10 °C

FERMENTACIÓN (LEVADURAS SELECCIONADAS): 7 DÍAS A 25 °C

MACERACIÓN: 25 A 30 DÍAS A 20 °C

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100 % NATURAL

CRianza

BARRICA: 100%, 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE SEGUNDO Y TERCER USO.

BOTELLA: : 6 MESES ANTES DE SU LANZAMIENTO

NOTAS DE CATA

COLOR ROJO RUBÍ DE GRAN INTENSIDAD. COMPLEJOS AROMAS DE FRUTAS NEGRAS Y ESPECIAS.

EN BOCA ELEGANTE CON TANINOS QUE LE DARÁN LARGA VIDA.

CAPACIDAD DE GUARDA: HASTA 8 AÑOS

DATOS TÉCNICOS:

ALCOHOL: 14.50

ACIDEZ TOTAL: 6.00

PH: 3.45

AZÚCAR REDUCTORES: 2.18

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS:

ROBERT PARKER WINE ADVOCATE | 90 PTS. 2020

JAMES SUCKLING | 90 PTS. 2020

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE | 92 PTS. 2018

David Bonomi
Chief Winemaker



NORTON

DESDE 1895