



R E S E R V A

MERLOT

100 % MERLOT

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 DÍA 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 INTENSO. DE GRAN RIQUEZA AROMÁTICA, CON NOTAS DE FRUTAS MADURAS, ESPECIAS Y HIERBAS FINAS. CON GRAN PERSONALIDAD EN BOCA, FRESCO, AGRAÐABLE Y DE LARGO FINAL.

CAPACIDAD DE GUARDA: HASTA 8 AÑOS

DATOS TÉCNICOS:

ACOHOL: 14.80

ACIDEZ TOTAL: 5.85

PH: 3.42

AZÚCAR REDUCTORES: 2.29

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS:

ROBERT PARKER WINE ADVOCATE | 91 PTS. 2021

David Bonomi
Chief Winemaker



NORTON

DESDE 1895