



LOTE

MALBEC · SINGLE VINEYARD



BLEND



Malbec 100%

VINTAGE

2021

APELACIÓN

Finca Lunlunta, Maipu, Mendoza, Argentina

VIÑEDOS



Altura

960 mts sobre el nivel del mar

Edad

94 años

Densidad

4.500 plantas por hectárea

Rendimiento

4 tns/ha

COSECHA

Manual en bin de 200kgs
Selección óptica de granos

FERMENTACIÓN



Maceración en frío

3 días entre 10 y 12°C

Fermentación

20 días a 20°C en barrica

Fermentación Maloláctica

100% natural

CRIANZA



Barrica de Roble

100%, durante 16 meses en barricas de roble francés

Botella

12 meses

NOTAS DE CATA



Intenso color rojo violáceo. Con aromas a frutos rojos y negros, con notas florales a violetas y sutil presencia de notas minerales. Elegante, aterciopelado, con carácter dulce y taninos muy pulidos y refinados. Largo final, persistente y muy agradable.

CAPACIDAD DE GUARDA

10 Años

INFORMACIÓN TÉCNICA



Alcohol

14,90%

Acidez Total

6,37

Azúcar

2,80

PH

3,40

David Bonomi

David Bonomi
Chief Winemaker

   | WWW.NORTON.COM.AR


NORTON
DESDE 1895