

## ▶ VINOS

- Quorum
- Reserva
- Malbec Doc
- Roble
- Colección Varietales
- Bivarietales
- Cosecha Tardía
- Mil Rosas
- Clásico

## ▶ ESPUMANTES

## ▶ GRAFFA

**RESERVA**

**VINOS | NORTON**  
**RESERVA**  
**MALBEC 2009**


MARIDAJE

**COSECHA**  
 2009

**VARIEDAD**  
 100 % Malbec

**APELLACIÓN**  
 Finca Lunlunta  
 Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

<b>VIÑEDOS</b>	
Altura	Entre 850 mts y 1000 mts sobre el nivel del mar.
Edad	80 años.
Densidad	3.500 plantas/ha
Rendimiento	6 tns/ha

**COSECHA**  
 Manual, en cajas de 20 kgs. Selección manual de racimos.

<b>FERMENTACIÓN</b>	
Maceración en frío:	5 días entre 8 y 10 °C
Fermentación (levaduras indígenas)	7 días a 25 °C
Maceración	25 a 30 días a 20 °C
Fermentación Maloláctica	100% natural

<b>CRIANZA</b>	
Barrica	100%, 12 meses en barricas de roble francés de primer y segundo uso.
Botella	10 meses

**NOTAS DE CATA**  
 Color rojo intenso con matices púrpuras. Expresivo a la nariz, frutos negros maduros, violetas, especias y tabaco. De gran amplitud en boca, carnoso y de persistente final.

**CAPACIDAD DE GUARDA** Hasta 8 años

<b>DATOS TÉCNICOS</b>	
Alcohol	14,3%
Acidez total	5,47
PH	3,60
Azúcares reductores	2,72
Madurez en cosecha	24,36

Subir

Prova no Duty Free do Aeroporto de Guarulhos em 16/04/2012.