

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.

VIÑEDOS

Altura	Entre 850 mts É 1100 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.

FERMENTACIÓN

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

CRIANZA

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

DATOS TÉCNICOS

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.