

BODEGA
NORTON



MALBEC 2007



COSECHA	2007
VARIEDAD	100 % Malbec
APELACION	Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

VIÑEDOS 11 tns/ha

Rendimiento

FERMENTACION 7 días a 25°C
100% natural

Fermentación (levaduras indígenas)
Fermentación Maloláctica

NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo intenso.
De aromas dulces y espaciados que recuerdan la pimienta negra.
En boca se presenta frutado, con taninos suaves y armoniosos.

DATOS TECNICOS

Alcohol	13,7 %
Acidez Total	5,20
PH	3,47
Azucares reductores	2,63
Madurez en cosecha	23°

Jorge Riccitelli
CHIEF WINEMAKER

*Mignon grelhado com legumes, macarronada e panquecas vegetarianas.
Jantar mensal da Turma dos Comunitários. Clube Suíço, 10/12/2009.*