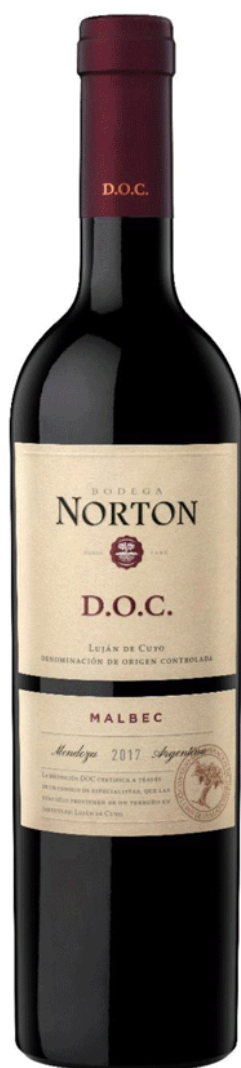


NORTON MALBEC D.O.C.

MALBEC D.O.C.



COSECHA

2017

VARIEDAD

100 % Malbec

APELACIÓN

Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

VIÑEDOS

Edad
RendimientoDe 15 a 30 años
9 tns/ha

FERMENTACION

Fermentación (levaduras selecc.)
Maceración
Fermentación Maloláctica7 días a 25 °C
15 días a 22 °C
100 % natural

CRIANZA

Barrica
Botella100 % 12 meses en barricas de roble francés
de primer y segundo uso
12 meses

NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo intenso.
Aromas a ciruelas maduras, especias y pimienta negra. De
buena estructura en boca, taninos dulces, redondo y
aterciopelado

CAPACIDAD DE GUARDA

Hasta 5 años

DATOS TECNICOS

Alcohol
Acidez Total
PH
Azúcares reductores13,9°
5,55
3,56
2,10

David Bonomi
Chief Winemaker
 | WWW.NORTON.COM.AR

Signature Winemaking

Safrá 2016. Jantar em 16/06/2020.