

Finca Perdriel Colección

Malbec 2007

Cosecha	2007
Variedad	100 % Malbec
Apelación	Finca Perdriel - Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina
Viñedos	Altura 950 mts sobre el nivel del mar Edad Entre 30 y 50 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 selecc.) 7 días a 25 °C Maceración 25 a 30 días a 20 °C Fermentación Maloláctica 100 % natural
Crianza	Barrica100 %, 12 meses en barricas nuevas de roble francés de primer y segundo uso.
	Botella 10 meses
Notas de Cata	Color rojo intenso. Complejos aromas de frutos rojos como ciruelas y guindas maduras. Notas de especias. Gran amplitud en boca, armonioso y equilibrado final.
Capacidad de Guarda	Hasta 10 años
Datos Técnicos	s Alcohol 14,7 % Acidez Total 5,17 PH 3,60 Azucares reductores 2,20 Madurez en cosecha 25°

Finca Perdriel

Finca Perdriel fue la primera finca de Bodega Norton, nacida hace más de cien años en Mendoza. Allí el suelo se caracteriza por tener la capa superior más delgada que el promedio de la zona, lo que disminuye la capacidad de retención de agua. Debido a ello, las uvas de Finca Perdriel resultan altamente concentradas, generando vinos de mayor cuerpo, intensidad de color y sabor, con alta predisposición para su guarda. Estas características distintivas expresan los atributos de cada uno de los varietales de los vinos de Finca Perdriel.



Assado de maminha recheada com gorgonzola e salada de batatas com cogumelos Paris e alcaparras da Lu. Almoço em 03/12/2011 com Filhão & Ina.