



NORTON

DESDE 1895

— COLECCIÓN —

DE LOS ANDES

Variedad | Malbec

Cosecha | 2022

Apelación | Argentina

VIÑEDOS

Rendimiento: 11 tns/ha (4,5 tns/acre)

FERMENTACIÓN

Fermentación | 7 días a 25°C (77°F)

Fermentación Maloláctica | 100% natural

NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo intenso. De aromas dulces y especiados que recuerdan la pimienta negra.

En boca se presenta frutado, con taninos suaves y armoniosos.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 13.7°

Ph: 3.53

Total Acidity: 5.50

Reductive Sugar: 1.83