

  
**NORTON**  
DESDE 1895

# D.O.C.

## MALBEC

**Cosecha:** 2022

**Varietal:** 100% Malbec

**Apelación:** Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

### Viñedos

**Edad:** 15 a 30 años / **Rendimiento:** 10 tns/ha

### Fermentación

**Maceración:** 3 días a 8°C

**Fermentación:** 15 días a 24°C en tanque de acero inoxidable

**Fermentación maloláctica:** 100% natural

### Crianza

**Barrica:** 100% 6 meses en barricas de roble francés

**Vasija:** 9 meses crianza en pilates de concreto

**Botella:** 3 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

### Información técnica

**Alcohol:** 14,00% | **PH:** 3,58 | **Acidez total:** 5,55

**Azúcares reductores:** 2,00 G/L



David Bonomi  
Enólogo

