

# RESERVA

## MALBEC

### BLEND DE TERROIRS

COSECHA: 2022

APELACIÓN: MENDOZA, ARGENTINA.

#### VIÑEDOS

ALTURA: 900-1200 MTS SOBRE EL NIVEL DEL MAR

EDAD: 15 - 30 AÑOS

DENSIDAD: 3.500 PLANTAS/HA

RENDIMIENTO: 10 TNS/HA

COSECHA: MANUAL, EN BINS DE 200 KGS. SELECCIÓN ÓPTICA DE GRANOS

#### FERMENTACIÓN

MACERACIÓN EN FRÍO: 3 DÍAS ENTRE 8 °C Y 10 °C

FERMENTACIÓN (LEVADURAS SELECCIONADAS): 10 DÍAS A 25

°C MACERACIÓN: 25 A 30 DÍAS A 20 °C

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100 % NATURAL

#### CRIANZA

BARRICA: 100%, 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE SEGUNDO Y TERCER USO.

BOTELLA: : 6 MESES ANTES DE SU LANZAMIENTO

#### NOTAS DE CATA

Color rojo intenso con matices púrpuras. Expresivo a la nariz, con notas a frutas ácidas maduras combinado con la dulzura de sus taninos. En boca, agradable, persistente que muestra lo amable que es el malbec.

CAPACIDAD DE GUARDA: HASTA 8 AÑOS

#### DATOS TÉCNICOS:

ALCOHOL: 14.30

ACIDEZ TOTAL: 6.00

PH: 3.59

AZÚCAR REDUCTORES: 2.44

#### PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS:

ROBERT PARKER WINE ADVOCATE | 91+ PTS. 2020

JAMES SUCKLING | 91 PTS. 2020

Tim Atkin | 90 PTS. 2021

David Bonomi  
Chief Winemaker



# NORTON

DESDE 1895