

BODEGA
NORTON



RG
RINCÓN GAUCHO



NORTON GERNOT LANGES 2010



COMPOSICIÓN VARIETAL Malbec 60%, Cabernet Sauvignon 20 %, Cabernet Franc 20 %
GRAPE COMPOSITION *Malbec 60%, Cabernet Sauvignon 20 %, Cabernet Franc 20 %*

ORIGEN Luján de Cuyo, Mendoza (Argentina)
ORIGIN *Lujan de Cuyo, Mendoza (Argentina)*

COSECHA Manual, en cajas de 20 kg. Selección manual de racimos.
HARVEST *Manual in 20 kg cases. Hand selection of berries.*

VINIFICACIÓN Maceración en frío 5 días entre 8º y 10º C. Fermentación (levaduras indígenas) 7 días a 28º C. Maceración 25 a 30 días a 22º C. Fermentación maloláctica 100 % natural.

WINEMAKING Cold maceration 5 days between 8 an 10 ° C (46-50 °F). Fermentation (selected yeasts) 7 days at 25º (77ºF). Maceration 25 to 30 days at 20ºC (68ºF). Melolactic fermentation 100 % natural.

CRIANZA EN ROBLE 100 %, mas de 18 meses en barricas nuevas de roble francés. En botella más de 14 meses.

OAK AGEING *100 %, 18 months in new french oak barrels. In bottle 14 months before release.*

ALCOHOL: 15,5 % **ACIDEZ TOTAL:** 5,56 **AZÚCAR:** 2,75 g/l
ALCOHOL: 15,5 % **TOTAL ACIDITY:** 5,56 **SUGAR:** 2,75 g/l

NOTAS DE CATA - TASTING NOTES

COLOR Intensa y profunda tonalidad rojo rubí.
COLOUR *Intense, Dark ruby red color.*

AROMA Aromas complejos a frutos rojos y especias.
BOUQUET *Complex and elegant aromas reflex the character of this wine, that includes red fruit, spice and minerality.*

SABOR Es aterciopelado en boca, gracias a la expresión de sus taninos dulces y maduros. Un largo y armonioso final le da forma a la experiencia única del encuentro irreplicable con este vino.

TASTE *The wine is dominated by the velvety and harmonious tannins coming from the Malbec, complex black fruit that persist in a long and vibrant lasting.*

CAPACIDAD DE GUARDA: Más de 10 años.
STORAGE CAPACITY: *Over 10 years.*