

NORTON RESERVA CABERNET SAUVIGNON



COMPOSICIÓN VARIETAL 100 % Cabernet Sauvignon
GRAPE COMPOSITION 100 % Cabernet Sauvignon

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 25º C. Maceración 25 a 30 días a 20º C. Fermentación maloláctica 100 % natural.
WINEMAKING Cold maceration 5 days between 8 and 10 °C (46-50 °F). Fermentation (selected yeasts) 7 days at 25° (77°F). Maceration 25 to 30 days at 20°C (68°F). Melolactic fermentation 100 % natural.

CRIANZA EN ROBLE 100 %, 12 meses en barricas de roble francés de primer y segundo uso. En botella 10 meses.
OAK AGEING 100 %, 12 months in first and second use french oak barrels. In bottle 10 months before release.

ALCOHOL: 14,7 % **ACIDEZ TOTAL:** 4,55 **AZÚCAR:** 1,83
ALCOHOL: 14,7 % **TOTAL ACIDITY:** 4,55 **SUGAR:** 1,83

NOTAS DE CATA - TASTING NOTES

COLOR Color rojo rubí de gran intensidad.
COLOUR Vibrant ruby color.

AROMA Complejos aromas de frutas rojas maduras y menta, con notas de chocolate.

BOUQUET Complex aromas of ripe red fruits and mint, with dark chocolate notes.

SABOR De tran concentración en boca, con taninos redondos y maduros con final especiado y largo.

TASTE Highly concentrated on the palate with round, ripe tannins and a long, spicy finish.

CAPACIDAD DE GUARDA: Hasta 8 años
STORAGE CAPACITY: 8 years.