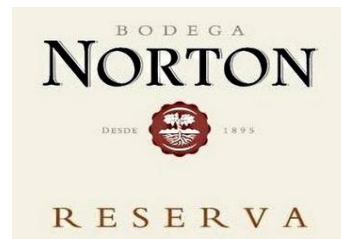




BODEGA
NORTON



NORTON RESERVA MERLOT



COMPOSICIÓN VARIETAL 100 % Merlot
GRAPE COMPOSITION 100 % Merlot

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 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 %, 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: 14,5 % **ACIDEZ TOTAL:** 5,17 **AZÚCAR:** 2,17
ALCOHOL: 14,5 % **TOTAL ACIDITY:** 5,17 **SUGAR:** 2,17

NOTAS DE CATA - TASTING NOTES

COLOR Color rojo rubí intenso.
COLOUR Intense ruby-red colour.

AROMA De gran riqueza aromática, con notas de frutas maduras, especias y café.
BOUQUET Wide range of aromas including ripe fruit, species and coffee.

SABOR Muy buena entrada en boca, untuoso de excelente concentración.
TASTE Unctuous on the palate. Excellent concentration.

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