



NORTON RESERVA SYRAH



COMPOSICIÓN VARIETAL	100 % Syrah				
GRAPE COMPOSITION	100 % Syrah				
ORIGEN	Luján de Cuyo, Mendoza (Argentina)				
ORIGIN	<i>Lujan de Cuyo, Mendoza (Argentina)</i>				
COSECHA	Manual, en cajas de 20 kg. Selección manual de racimos.				
HARVEST	<i>Manual in 20 kg cases. Hand selection of berries.</i>				
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	<i>Cold maceration 5 days between 8 an 10 º C (46-50 ºF). Fermentation (selected yeasts) 7 days at 25º (77ºF). Maceration 25 to 30 days at 20ºC (68ºF). Melolactic fermentation 100 % natural.</i>				
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:	5,17	AZÚCAR:	1,80
ALCOHOL:	14,7 %	TOTAL ACIDITY:	5,17	SUGAR:	1,80
NOTAS DE CATA - TASTING NOTES					
COLOR	Color rojo rubí intenso.				
COLOUR	<i>Intense ruby-red colour.</i>				
AROMA	Aromas a moras maduras, higos secos, especias y nuez.				
BOUQUET	<i>Aromas of blackberries, dried figs, species and walnuts.</i>				
SABOR	Redondo y aterciopelado con taninos dulces. Muy elegante final.				
TASTE	<i>Round and velvety, with sweet tannins. Very elegant finish.</i>				
CAPACIDAD DE GUARDA:	Hasta 8 años				
STORAGE CAPACITY:	<i>8 years.</i>				