

# NORTON RESERVA CABERNET SAUVIGNON

<b>TIPO DE VINO:</b>	Tinto
<b>COSECHA:</b>	2011
<b>TIPO DE BOTELLA:</b>	Bordelesa
<b>ORIGEN:</b>	Argentina
<b>DENOMINACIÓN:</b>	DO Mendoza
<b>REGIÓN:</b>	Finca La Colonia Luján de Cuyo
<b>TIPO DE UVAS:</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>PRODUCTOR:</b>	Bodega Norton, S. A.
<b>FERMENTACIÓN:</b>	Método tradicional a temperatura controlada de 28 a 30° C., 20 días
<b>TIEMPO EN BARRICA:</b>	12 meses.
<b>TIPO DE BARRICA:</b>	Roble francés con capacidad de 225 litros.
<b>GRADO ALCOHÓLICO:</b>	14.5% de Alcohol por volumen



## EXÁMEN ORGANOLÉPTICO



Color rojo ciruela intenso con muy brillantes reflejos púrpura, limpio y de vista muy untuosa.



Muestra una gama aromática amplia que va de las moras negras, casis y zarzamora a la fragante hoja de menta y el roble nuevo. Con apuntes de pimienta, caramelo y chocolate negro.



En boca tiene una presencia muy firme, sus taninos carnosos son muy bien integrados, con gusto generoso, sabores de fruta madura y especias. Final persistente que recuerda jaleas de fruta y tostados de roble.

## MARIDAJE



Un vino de la cepa mas noble tinta, clasico y moderno a la vez. Refleja los aromas tipicos de la variedad que bien acompañan los cortes de res. Desde el estilo tárto al parrillado. Bien con pastas de condimentados intensos y con gama de setas fuertes. En platillos aderezados con quesos maduros esestupendo.

## COMENTARIOS DEL SOMMELIER

La cepa Cabernet es uno de los primeros y mejor adaptados al suelo mendocino y si bien Malbec a dado identidad a esta zona uno no puede escapar a probar los magnificos trabajos que logran con las altitudes de sus suelos. Este vino particularmente proviene de cepas de edad avanzada situadas a 1100 metros sobre el nivel del mar, lo que deriva en pieles muy gruesas y por lo tanto en caldos bien concentrados.