

## NORTON MALBEC

<b>TIPO DE VINO:</b>	Tinto
<b>COSECHA:</b>	2014
<b>TIPO DE BOTELLA:</b>	Bordelesa
<b>ORIGEN:</b>	Argentina
<b>DENOMINACIÓN:</b>	DO Mendoza
<b>REGIÓN:</b>	Luján de Cuyo, Mendoza
<b>TIPO DE UVAS:</b>	100% Malbec
<b>PRODUCTOR:</b>	Bodega Norton, S. A.
<b>FERMENTACIÓN:</b>	Método tradicional, encubado durante 8 días con levaduras autóctonas, maceración pelicular por 7 días y posterior fermentación maloláctica.
<b>TIEMPO EN BARRICA:</b>	No tiene.
<b>GRADO ALCOHÓLICO:</b>	14% de Alcohol por volumen
<b>TEMP. DE SERVICIO:</b>	De 16-18 ° Centígrados



### EXÁMEN ORGANOLÉPTICO



Agradable color rojo ciruela intenso con brillantes reflejos violáceos, limpio, y de buena adherencia.



Aroma de fruta rojas escarchadas tales como ciruelas y grosellas, con toque de regaliz y pimienta negra. Se hace notar también un recuerdo de violetas y tierra mojada.



Buen balance. Delicadas notas especiadas. Taninos de textura muy fina y de carácter dulce ya maduros. Buena concentración, acidez fresca y densidad general media, con amplio y armonioso final.

### MARIDAJE



Armoniza muy bien con platillos de carnes rojas ligeramente condimentadas, a la parrilla o guisadas, cerdo asado, pavo, pollo, nopales a las brasas, comida mexicana como y quesos semicurados.

### COMENTARIOS DEL SOMMELIER

La zona de producción cuenta con un clima templado moderado, días soleados y noches frescas; así como de escasa precipitación y temperatura media anual de 15° C, lo que le permiten a las uvas Malbec estar en su punto para elaborar este magnífico vino.