

MALBEC – BODEGA NORTON – ELABORADO Y EMBOTELLADO POR BODEGA NORTON S.A. – ENVASADO EN ORIGEN – RUTA PROV.15 – KM.23,5 PERDRIEL – LUJÁN DE CUYO – MENDOZA – VINO TINTO – PRODUCCIÓN ARGENTINA 13,5% 2010

www.norton.com.ar

Desde 1895 Bodega Norton se ubica en la zona del Río Mendoza, a los pies de la Cordillera de los Andes, a una altura entre 850 y 1100 mts. Sobre el nivel del mar. Con días cálidos y noches frescas, el clima característico de la zona favorece la maduración lenta y equilibrada de los racimos, generando el desarrollo óptimo de colores, texturas y aromas.

COLOUR: ruby with purple reflexes

FLAVOURS: cherries, blackberries, vegetal note, gum and roses

TASTE: alcoholic dryness and tannic astringency; great structure, good softness and a little salivation; the final is bitter and the gustative aromatic persistency is about 4/5 seconds

PAIRING: *adobe de cerdo* (typical Peruvian dish with pork meat)

- The succulence of the meat is compensating for the astringency and the alcoholic dryness of the wine
- The sweet tendency of the meat is counterbalancing the bitter final of the wine
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the recipe is pairing with the aromatic persistence of the wine

MALBEC RESERVA – BODEGA NORTON – ELABORADO Y EMBOTELLADO POR BODEGA NORTON S.A. – ENVASADO EN ORIGEN – RUTA PROV.15 – KM.23,5 PERDRIEL – LUJÁN DE CUYO – MENDOZA – VINO TINTO – PRODUCCIÓN ARGENTINA 14,5% 2009

www.norton.com.ar

Desde 1895 Bodega Norton se ubica en la zona del Río Mendoza, a los pies de la Cordillera de los Andes, a una altura entre 850 y 1100 mts. sobre el nivel del mar.

Este vino proviene de racimos de uva cuidadosamente seleccionadas de viñedos de más de 30 años. Es añejado en barricas de roble francés durante 12 meses, para finalmente ser estacionado en botella antes de que llegue a sus manos.

COLOUR: ruby with violet reflexes

FLAVOURS: blueberries, wood fruit, caramel, chocolate and violet

TASTE: the mineral notes are really interesting even if there is a surprising counterbalancing between alcoholic dryness and salivation; the final is blackberries flavoured with a touch of wood; the gustative aromatic persistency is about 5/6 seconds

PAIRING: stewed meat

- The succulence of the sauce is compensating for the alcoholic dryness of the wine
- The sweet tendency of the meat is counterbalancing the sapidity (mineral notes) of the wine
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the recipe is pairing with the aromatic persistence of the wine