



VARIEDAD // 100% Merlot.
VARIETY // 100% Merlot.

VIÑEDOS // Finca La Alborada, Anchoris, Luján de Cuyo, Mendoza.
VINEYARDS // Finca La Alborada, Anchoris, Luján de Cuyo, Mendoza.

EDAD DEL VIÑEDO // 12 años.
VINEYARD AGE // 12 years old.

COSECHA // 02/03/2004.
HARVEST // 03/02/2004.

RECOLECCIÓN // Manual en cajas plásticas de 18 kgs.
PICKING // Hand-picked and carried in plastic boxes of around 40 pounds.

ELABORACIÓN // Maceración pre-fermentativa en frío durante 72hs. 100 % fermentado en tanques
WINE MAKING PROCESS // de acero inoxidable a temperatura controlada de 24 °C
con maceración de 28 días. Fermentación maloláctica natural.
*Cold Pre-fermentative maceration for 72 hrs. Completely fermented in stainless steel vats
at controlled temperature of 24 °C. Maceration of 28 days. Natural
malolactic fermentation.*

CRIANZA // Ningún tipo de crianza en madera a fin de preservar la potencia de su fruta.
AGEING // No oak aging in order to preserve the fruit aromas and flavors.

ESTIBA DE BOTELLA // Mínimo de 6 meses..
BOTTLE AGEING // At least 6 months.

ALCOHOL // 14.5 % v/v Análisis INV M 832204.
ALCOHOL // 14.5 %v/v INV Analysis M 832204.

AZÚCAR RESIDUAL // 1.79 g/l.
REMAINING SUGAR // 1.79 g/l.

ACIDEZ TOTAL // 5.04 g/l (Ac. Tartárico).
TOTAL ACIDITY // 5.04 g/l (Tartaric Acid).

PRESENTACIÓN // Cajas por 6 botellas 750 ml o cajas por 12 botellas 750 ml.
PACKAGING // 6 x 750 ml cases and 12 x 750ml cases.

ENÓLOGO // José Luis Biondolillo.
ENOLOGIST // José Luis Biondolillo.



Merlot
2004



TEMPUS ALBA
mendoza argentina

Carril Perito Moreno 572 (5513) Coquimbito - Maipú - Mendoza - Argentina
tel/fax: 54 26 14 81 35 01 bodega@tempusalba.com www.tempusalba.com