



VARIEDAD // 70% Malbec / 30% Cabernet Sauvignon.
VARIETY // 70% Malbec / 30% Cabernet Sauvignon.

VIÑEDOS // Maipú, Mendoza / Anchoris, Luján de Cuyo, Mendoza.
VINEYARDS // Maipú, Mendoza / Anchoris, Luján de Cuyo, Mendoza.

EDAD DEL VIÑEDO // 60 años / 13 años.
VINEYARD AGE // 60 years old / 13 years old.

COSECHA // 14/03/2005. / 05/04/2005.
HARVEST // 03/18/2006 / 04/05/2005.

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 de acero inoxidable a temperatura controlada de 24-28 °C con maceración de 31 días. Fermentación maloláctica natural.
WINE MAKING PROCESS // Cold Pre-fermentative maceration for 72 hrs. Completely fermented in stainless steel vats at controlled temperature between 24 and 28°C. Maceration of 31 days. Natural malolactic fermentation.

CRIANZA // Dieciocho meses en barricas de roble de primer uso de 225 litros (90% francés y 10% americano).
AGEING // Eighteen months in 225 litres new oak barrels. (90% French oak and 10% American oak).

ESTIBA DE BOTELLA // Mínimo de 8 meses..
BOTTLE AGEING // At least 8 months.

ALCOHOL // 13.90 % v/v Análisis INV M 892083.
ALCOHOL // 13.90 %v/v INV Analysis M892083.

AZUCAR RESIDUAL // 1.72 g/l.
REMAINING SUGAR // 1.72 g/l.

ACIDEZ TOTAL // 5.21 g/l (Ac. Tartárico).
TOTAL ACIDITY // 5.21 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.
OENOLOGIST // José Luis Biondolillo.



viñedos y bodega
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