



VARIEDAD // 50% Malbec / 50% Cabernet Sauvignon.  
VARIETY // 50% Malbec / 50% Cabernet Sauvignon.

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

EDAD DEL VIÑEDO // 60 años / 17 años.  
VINEYARD AGE // 60 years old / 15 years old.

COSECHA // 26/Mar/2008. / 09/Abr/2008.  
HARVEST // Mar/26/2008 / Apr/09/2008.

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 // Diecisiete meses en barricas de roble de primer uso de 225 litros (90% francés y 10% americano).  
AGEING // Seventeen 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 // 14.00 % v/v.  
ALCOHOL // 14.00 %v/v..

AZUCAR RESIDUAL // 1.90g/l.  
REMAINING SUGAR // 1.90g/l.

ACIDEZ TOTAL // 5.75g/l (Ac. Tartárico).  
TOTAL ACIDITY // 5.75g/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