



VARIEDAD // 95% Malbec / 5% Tempranillo.  
VARIETY // 95% Malbec / 5% Tempranillo.

VIÑEDOS // Maipú, Mendoza / Tupungato, Mendoza.  
VINEYARDS // Maipú, Mendoza / Tupungato, Mendoza.

EDAD DEL VIÑEDO // 60 años / 50 años.  
VINEYARD AGE // 60 years old / 50 years old.

COSECHA // 19/03/2003. / 01/04/2003.  
HARVEST // 03/19/2003 / 04/01/2003.

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

ESTIBA DE BOTELLA // Mínimo de 12 meses..  
BOTTLE AGEING // At least 12 months.

ALCOHOL // 14.10 % v/v.  
ALCOHOL // 14.10 %v/v.

AZUCAR RESIDUAL // 1.80 g/l.  
REMAINING SUGAR // 1.80 g/l.

ACIDEZ TOTAL // 5.40 g/l (Ac. Tartárico).  
TOTAL ACIDITY // 5.40 g/l (Tartaric Acid).

PRESENTACIÓN // Cajas de madera por 4 botellas 750 ml.  
PACKAGING // 4 x 750 ml bottles wooden cases.

ENÓLOGO // José Luis Biondillo.  
OENOLOGIST // José Luis Biondillo.



Pleno

RESERVA DEL ENÓLOGO

2003



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