



VARIEDAD // 100% Tempranillo.
VARIETY // 100% Tempranillo.

VIÑEDOS // Finca San Antonio, Tupungato, Mendoza.
VINEYARDS // Finca San Antonio, Tupungato, Mendoza.

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

COSECHA // 04/04/2006.
HARVEST // 04/04/2006.

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 a 28 °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 between 24 and 28°C. Maceration of 28 days. Natural malolactic fermentation.

CRIANZA // Seis meses en barricas de roble de 225 litros (70% francés y 30% americano).
AGEING // Six months in oak barrels. (70% French oak and 30% American oak).

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

ALCOHOL // 14.0 % v/v Análisis INV M867747.
ALCOHOL // 14.0 %v/v INV Analysis M867747.

AZUCAR RESIDUAL // 1.44 g/l.
REMAINING SUGAR // 1.44 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.



Tempranillo

2006



TEMPUS ALBA
vino y bodega
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