



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 // 03/04/2007.  
HARVEST // 04/03/2007.

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 // 13.9 % v/v.  
ALCOHOL // 13.9 %v/v.

AZUCAR RESIDUAL // 1,58 g/l.  
REMAINING SUGAR // 1.58 g/l.

ACIDEZ TOTAL // 5.02 g/l (Ac. Tartárico).  
TOTAL ACIDITY // 5.02 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.



Tempranillo

2007



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