



VARIEDAD // 100% Malbec  
VARIETY // 100% Malbec

VIÑEDOS // Finca El Retorno, Coquimbito, Maipú, Mendoza.  
VINEYARDS // Finca El Retorno, Coquimbito, Maipú, Mendoza.

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

COSECHA // 26/Mar/2013.  
HARVEST // Mar/26/2013.

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 24-28 °C  
con maceración de 31 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 31 days. Natural malolactic fermentation.*

CRIANZA // Ocho meses en barricas de roble de 225 litros (70% francés y 30% americano).  
AGEING // Eight 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.  
ALCOHOL // 14.0 % v/v.

AZUCAR RESIDUAL // 2.65g/l.  
REMAINING SUGAR // 2.65 g/l.

ACIDEZ TOTAL // 5.13 g/l (Ac. Tartárico).  
TOTAL ACIDITY // 5.13 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.



Malbec  
2013



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