



VARIEDAD // VARIETY //	100% Malbec <i>100% Malbec</i>
VIÑEDOS // VINEYARDS //	Finca La Alborada, Anchoris, Luján de Cuyo, Mendoza. <i>Finca La Alborada, Anchoris, Luján de Cuyo, Mendoza.</i>
EDAD DEL VIÑEDO // VINEYARD AGE //	14 años, Programa de Selección de Clones de Malbec. <i>14 years old, Malbec Clone Selection Program.</i>
COSECHA // HARVEST //	10/03/2015. <i>03/10/2015.</i>
RECOLECCIÓN // PICKING //	Manual en cajas plásticas de 18 kgs. <i>Hand-picked and carried in plastic boxes of around 40 pounds.</i>
ELABORACIÓN // WINE MAKING PROCESS //	Maceración pre-fermentativa en frío durante 72hs. 100 % fermentado en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 27-30 °C con maceración de 35 días. Fermentación maloláctica natural. <i>Cold Pre-fermentative maceration for 72 hrs. Completely fermented in stainless steel vats at controlled temperature between 27 and 30°C. Maceration of 35 days. Natural malolactic fermentation.</i>
CRIANZA // AGEING //	Trece meses en barricas de roble francés de 225 litros. <i>Thirteen months in oak 225 liters french barrels.</i>
ESTIBA DE BOTELLA // BOTTLE AGEING //	Mínimo de 12 meses. <i>At least 12 months.</i>
ALCOHOL // ALCOHOL //	14.3 % v/v <i>14.3 % v/v</i>
AZUCAR RESIDUAL // REMAINING SUGAR //	2.30 g/l. <i>2.30 g/l.</i>
ACIDEZ TOTAL // TOTAL ACIDITY //	5.25 g/l (Ac. Tartárico). <i>5.25 g/l (Tartaric Acid).</i>
PRESENTACIÓN // PACKAGING //	Cajas por 6 botellas 750 ml. <i>6 x 750 ml cases.</i>
ENÓLOGO // ENOLOGIST //	José Luis Biondolillo. <i>José Luis Biondolillo.</i>