



VARIEDAD // 65% Malbec / 35% Cabernet Sauvignon.
VARIETY // 65% Malbec / 35% Cabernet Sauvignon.

VIÑEDOS // Maipú, Mendoza / Anchoris, Luján de Cuyo, Mendoza.
VINEYARDS // Maipú, Mendoza / Anchoris, Luján de Cuyo, Mendoza.

EDAD DEL VIÑEDO // 60 años / 18 años.
VINEYARD AGE // 60 years old / 18 years old.

COSECHA // 29/Mar/2010 / 07/Abr/2010.
HARVEST // Mar/29/2010 / Apr/07/2010.

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

ESTIBA DE BOTELLA // Mínimo de 8 meses..
BOTTLE AGEING // At least 8 months.

ALCOHOL // 14.00 % v/v.
ALCOHOL // 14.00 %v/v..

AZUCAR RESIDUAL // 2.40 g/l.
REMAINING SUGAR // 2.40 g/l.

ACIDEZ TOTAL // 5.31 g/l (Ac. Tartárico).
TOTAL ACIDITY // 5.31 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.



Pleno
2010



Carril Perito Moreno 572 (5513) Coquimbito - Maipú - Mendoza - Argentina
tel/fax: 54 26 14 81 35 01 bodega@tempusalba.com www.tempusalba.com