



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

VIÑEDOS // Lujan de Cuyo, Mendoza  
VINEYARDS // Maipú, Mendoza

EDAD DEL VIÑEDO // 20 años.  
VINEYARD AGE // 20 years old

COSECHA // 27/03/2009.  
HARVEST // 03/27/2009.

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

ESTIBA DE BOTELLA // Mínimo de 12 meses..  
BOTTLE AGEING // At least 12 months.

ALCOHOL // 14.10 % v/v.  
ALCOHOL // 14.10 %v/v.

AZUCAR RESIDUAL // 1.95 g/l.  
REMAINING SUGAR // 1.95 g/l.

ACIDEZ TOTAL // 5.60 g/l (Ac. Tartárico).  
TOTAL ACIDITY // 5.60 g/l (Tartaric Acid).

PRESENTACIÓN // Cajas de madera por 4 botellas 750 ml. / Cajas de 6 botellas 750 ml  
PACKAGING // 4 x 750 ml bottles wooden cases / 6 x 750 ml bottles cases.

ENÓLOGO // José Luis Biondillo.  
OENOLOGIST // José Luis Biondillo.



Pleno  
RESERVA DEL ENÓLOGO  
2009



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