





Pleno

RESERVA DEL ENÓLOGO

2015

VARIEDAD // VARIETY //	100% Malbec. 100% Malbec.
VIÑEDOS // VINEYARDS //	Lujan de Cuyo, Mendoza Maipú, Mendoza
EDAD DEL VIÑEDO // VINEYARD AGE //	27 años. 27 years old
COSECHA // HARVEST //	17/03/2015. 03/17/2015.
RECOLECCIÓN // PICKING //	Manual en cajas plásticas de 18 kgs. Hand-picked and carried in plastic boxes of around 40 pounds.
ELABORACIÓN // WINE MAKING PROCESS //	Maceración pre-fermentativa en frío durante 72hs. 100 % fermentado en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 24-28 °C con maceración de 30 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 30 days. Natural malolactic fermentation.
CRIANZA // AGEING //	Doce meses en barricas de roble de primer uso de 225 litros (90% francés y 10% americano). Twelve months in 225 litres new oak barrels. (90% French oak and 10% American oak).
ESTIBA DE BOTELLA // BOTTLE AGEING //	Mínimo de 12 meses.. At least 12 months.
ALCOHOL // ALCOHOL //	14.20 % v/v. 14.20 %v/v.
AZUCAR RESIDUAL // REMAINING SUGAR //	1.95 g/l. 1.95 g/l.
ACIDEZ TOTAL // TOTAL ACIDITY //	5.40 g/l (Ac. Tartárico). 5.40 g/l (Tartaric Acid).
PRESENTACIÓN // PACKAGING //	Cajas de madera por 4 botellas 750 ml. / Cajas de 6 botellas 750 ml 4 x 750 ml bottles wooden cases / 6 x 750 ml bottles cases.
ENÓLOGO // OENOLOGIST //	José Luis Biondillo. José Luis Biondillo.



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