



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 // 12/Mar/2014.  
HARVEST // Mar/12/2014.

RECOLECCIÓN // Manual en cajas plásticas de 18 kgs.  
PICKING // Hand-picked and carried in plastic boxes of around 40 pounds.

ELABORACIÓN // Luego de una maceración de una noche, es fermentado en tanques de acero inoxidable a  
WINE MAKING PROCESS // temperatura controlada de 16 °C. Fermentación maloláctica natural.  
*After a single night maceration, it is fermented in stainless steel vats at controlled temperature of 16°C. Natural malolactic fermentation.*

ESTIBA DE BOTELLA // Mínimo de 2 meses..  
BOTTLE AGEING // At least 2 months.

ALCOHOL // 14.0 % v/v.  
ALCOHOL // 14.0 %v/v.

AZUCAR RESIDUAL // 1.00g/l.  
REMAINING SUGAR // 1.00g/l.

ACIDEZ TOTAL // 5.50 g/l (Ac. Tartárico).  
TOTAL ACIDITY // 5.50 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.

A stylized logo for Malbec 2014. It features a pink, intricate knot-like symbol above the word "Malbec" in a cursive font, with the year "2014" printed in a bold, sans-serif font below it.



viñedos y bodega  
**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