



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

VIÑEDOS // Finca La Alborada, Anchoris, Luján de Cuyo, Mendoza.
VINEYARDS // Finca La Alborada, Anchoris, Luján de Cuyo, Mendoza.

EDAD DEL VIÑEDO // 22 años.
VINEYARD AGE // 22 years old.

COSECHA // 19/Mar/2019.
HARVEST // Mar/19/2019.

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 // 1.21g/l.
REMAINING SUGAR // 1.21 g/l.

ACIDEZ TOTAL // 5.70 g/l (Ac. Tartárico).
TOTAL ACIDITY // 5.70 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.



2019



vinos 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