



VARIEDAD // 100% Merlot.  
VARIETY // 100% Merlot.

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

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

COSECHA // 11/Mar/2011.  
HARVEST // Mar/11/2011.

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  
WINE MAKING PROCESS // de acero inoxidable a temperatura controlada de 24 °C  
con maceración de 28 días. Fermentación maloláctica natural.  
*Cold Pre-fermentative maceration for 72 hrs. Completely fermented in stainless steel vats  
at controlled temperature of 24 °C. Maceration of 28 days. Natural  
malolactic fermentation.*

CRIANZA // Ningún tipo de crianza en madera a fin de preservar la potencia de su fruta.  
AGEING // No oak aging in order to preserve the fruit aromas and flavors.

ESTIBA DE BOTELLA // Mínimo de 6 meses..  
BOTTLE AGEING // At least 6 months.

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

AZUCAR RESIDUAL // 2.37 g/l.  
REMAINING SUGAR // 2.37 g/l.

ACIDEZ TOTAL // 5.39 g/l (Ac. Tartárico).  
TOTAL ACIDITY // 5.39 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.



Merlot  
2011



vinedos 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