



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

VIÑEDOS // Anchoris, Luján de Cuyo, Mendoza.
VINEYARDS // *Anchoris, Luján de Cuyo, Mendoza.*
Finca San Antonio, Tupungato, Mendoza.
Finca San Antonio, Tupungato, Mendoza.



EDAD DEL VIÑEDO // 32 años / 61 años.
VINEYARD AGE // *31 years old / 60 years old.*

COSECHA // 14/Mar/2020.
HARVEST // *Mar/14/2020.*

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 25-29 °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 between 25 and 29°C. Maceration of 28 days. Natural
malolactic fermentation.*

CRIANZA // Ocho meses en barricas de roble de 225 litros (70% francés y 30% americano).
AGEING // *Eight months in oak barrels. (70% French oak and 30% American oak).*

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 // 2.04 g/l.
REMAINING SUGAR // *2.04 g/l.*

ACIDEZ TOTAL // 5.56 g/l (Ac. Tartárico).
TOTAL ACIDITY // *5.56 g/l (Tartaric Acid).*

PRESENTACIÓN // Cajas por 6 botellas 750 ml.
PACKAGING // *6 x 750 ml cases..*

ENÓLOGO // José Luis Biondolillo.
ENOLOGIST // *José Luis Biondolillo.*



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