



VARIEDAD // 65% Malbec / 35% Cabernet Sauvignon.  
VARIETY // 63% Malbec / 35% Cabernet Sauvignon.



VIÑEDOS // Anchoris, Luján de Cuyo, Mendoza. / Anchoris, Luján de Cuyo, Mendoza.  
VINEYARDS // Anchoris, Luján de Cuyo, Mendoza. / Anchoris, Luján de Cuyo, Mendoza.

Pleno  
2016

EDAD DEL VIÑEDO // 60 años / 22 años.  
VINEYARD AGE // 60 years old / 22 years old.

COSECHA // 22/Mar/2016 / 04/Abr/2016.  
HARVEST // Mar/22/2016 / Apr/04/2016.

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 de acero inoxidable a temperatura controlada de 24-28 °C con maceración de 31 días. Fermentación maloláctica natural.

WINE MAKING PROCESS // Cold Pre-fermentative maceration for 72 hrs. Completely fermented in stainless steel vats at controlled temperature between 24 and 28°C. Maceration of 31 days. Natural malolactic fermentation.

CRIANZA // Doce meses en barricas de roble de primer uso de 225 litros (90% francés y 10% americano).  
AGEING // Twelve months in 225 litres new oak barrels. (90% French oak and 10% American oak).

ESTIBA DE BOTELLA // Mínimo de 8 meses..  
BOTTLE AGEING // At least 8 months.

ALCOHOL // 14.00 % v/v.  
ALCOHOL // 14.00 %v/v..

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

ACIDEZ TOTAL // 5.28 g/l (Ac. Tartárico).  
TOTAL ACIDITY // 5.28 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 Biondillo.  
OENOLOGIST // José Luis Biondillo.



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