





Tempranillo  
2018

VARIEDAD // VARIETY //	100% Tempranillo. <i>100% Tempranillo.</i>
VIÑEDOS // VINEYARDS //	Finca San Antonio, Tupungato, Mendoza. <i>Finca San Antonio, Tupungato, Mendoza.</i>
EDAD DEL VIÑEDO // VINEYARD AGE //	52 años. <i>52 years old.</i>
COSECHA // HARVEST //	17/Abr/2018. <i>Apr/17/2018.</i>
RECOLECCIÓN // PICKING //	Manual en cajas plásticas de 18 kgs. <i>Hand-picked and carried in plastic boxes of around 40 pounds.</i>
ELABORACIÓN // WINE MAKING PROCESS //	Maceración pre-fermentativa en frío durante 72hs. 100 % fermentado en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 24 a 28 °C con maceración de 28 días. Fermentación maloláctica natural. <i>Cold Pre-fermentative maceration for 72 hrs. Completely fermented in stainless steel vats at controlled temperature between 24 and 28°C. Maceration of 28 days. Natural malolactic fermentation.</i>
CRIANZA // AGEING //	Seis meses en barricas de roble de 225 litros (70% francés y 30% americano). <i>Six months in oak barrels. (70% French oak and 30% American oak).</i>
ESTIBA DE BOTELLA // BOTTLE AGEING //	Mínimo de 6 meses.. <i>At least 6 months.</i>
ALCOHOL // ALCOHOL //	14.0 % v/v. <i>14.0 %v/v.</i>
AZUCAR RESIDUAL // REMAINING SUGAR //	2.37 g/l. <i>2.37 g/l.</i>
ACIDEZ TOTAL // TOTAL ACIDITY //	5.36 g/l (Ac. Tartárico). <i>5.36 g/l (Tartaric Acid).</i>
PRESENTACIÓN // PACKAGING //	Cajas por 6 botellas 750 ml o cajas por 12 botellas 750 ml. <i>6 x 750 ml cases and 12 x 750ml cases.</i>
ENÓLOGO // OENOLOGIST //	José Luis Biondillo. <i>José Luis Biondillo.</i>



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