



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 // 16 años, Programa de Selección de Clones de Malbec.  
VINEYARD AGE // 16 years old, Malbec Clone Selection Program.

COSECHA // 17/03/2017.  
HARVEST // 03/17/2017.

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 27-30 °C  
con maceración de 35 días. Fermentación maloláctica natural.  
*Cold Pre-fermentative maceration for 72 hrs. Completely fermented in stainless steel vats at controlled temperature between 27 and 30°C. Maceration of 35 days. Natural malolactic fermentation.*

CRIANZA // Doce meses en barricas de roble francés de 225 litros.  
AGEING // Twelve months in oak 225 liters french barrels.

ESTIBA DE BOTELLA // Mínimo de 12 meses.  
BOTTLE AGEING // At least 12 months.

ALCOHOL // 14.4 % v/v  
ALCOHOL // 14.4 % v/v

AZUCAR RESIDUAL // 2.80 g/l.  
REMAINING SUGAR // 2.80 g/l.

ACIDEZ TOTAL // 5.10 g/l (Ac. Tartárico).  
TOTAL ACIDITY // 5.10 g/l (Tartaric Acid).

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

ENÓLOGO // José Luis Biondillo.  
OENOLOGIST // José Luis Biondillo.

