



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

VIÑEDOS // Lujan de Cuyo, Mendoza  
VINEYARDS // Lujan de Cuyo, Mendoza

EDAD DEL VIÑEDO // 27 años.  
VINEYARD AGE // 27 years old

COSECHA // 17/03/2015.  
HARVEST // 03/17/2015.

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 30 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 30 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 12 meses..  
BOTTLE AGEING // At least 12 months.

ALCOHOL // 14.20 % v/v.  
ALCOHOL // 14.20 %v/v.

AZUCAR RESIDUAL // 1.95 g/l.  
REMAINING SUGAR // 1.95 g/l.

ACIDEZ TOTAL // 5.40 g/l (Ac. Tartárico).  
TOTAL ACIDITY // 5.40 g/l (Tartaric Acid).

PRESENTACIÓN // Cajas de madera por 4 botellas 750 ml. / Cajas de 6 botellas 750 ml  
PACKAGING // 4 x 750 ml bottles wooden cases / 6 x 750 ml bottles cases.

ENÓLOGO // José Luis Biondolillo.  
OENOLOGIST // José Luis Biondolillo.



Pleno

RESERVA DEL ENOLOGO

2015



viñedos 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