



Safra 2008. Jantar em 10/09/2015

VARIEDAD // VARIETY //	100% Syrah. <i>100% Syrah.</i>	
VIÑEDOS // VINEYARDS //	Finca La Alborada, Anchoris, Luján de Cuyo, Mendoza. <i>Finca La Alborada, Anchoris, Luján de Cuyo, Mendoza.</i>	
EDAD DEL VIÑEDO // VINEYARD AGE //	16 años. <i>16 years old.</i>	
COSECHA // HARVEST //	28/Mar/2006. <i>Mar/28/2006.</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 25 °C con maceración de 25 días. Fermentación maloláctica natural. <i>Cold Pre-fermentative maceration for 72 hrs. Completely fermented in stainless steel vats at controlled temperature of 25 °C. Maceration of 25 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 //	1.42 g/l. <i>1.42 g/l.</i>	
ACIDEZ TOTAL // TOTAL ACIDITY //	5.10 g/l (Ac. Tartárico). <i>5.10 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 Biondolillo. <i>José Luis Biondolillo.</i>	
		
TEMPUS ALBA <small>vinedos y bodega mendoza argentina</small>	Carril Perito Moreno 572 (5513) Coquimbito - Maipú - Mendoza - Argentina tel/fax: 54 26 14 81 35 01 bodega@tempusalba.com www.tempusalba.com	

Safrá 2008. Jantar em 10/09/2015