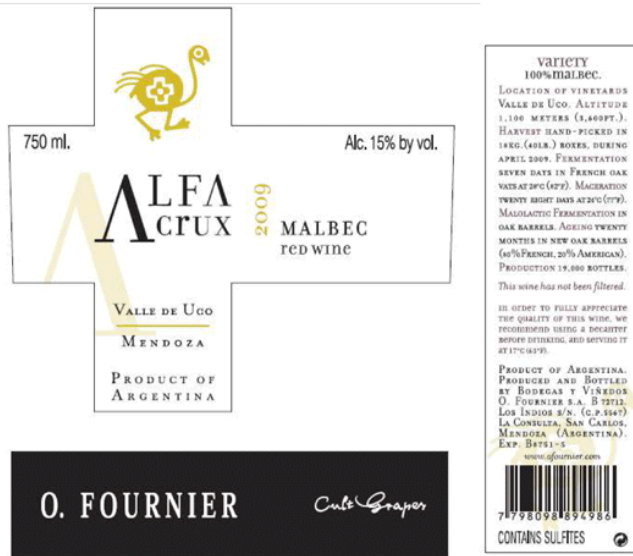




## NOTAS DE CATA



<b>Nombre del vino</b>	Alfa Cruz
<b>Cosecha</b>	2009
<b>Varietal</b>	100% Malbec

<b>Descripción del viñedo</b>	
<b>Origen</b>	La Consulta, Mendoza – Argentina
<b>Vendimia</b>	Durante Abril. Selección manual de racimos y granos. .
<b>Altitud</b>	1100 mts. / 3600 ft.

<b>Elaboración</b>	
<b>Fermentación</b>	En tanques de acero inoxidable.
<b>Maceración</b>	Maceración en frío durante 5 días entre 6° y 8°. 28 días de contacto con el hollejo.
<b>Crianza</b>	20 meses en barricas de roble nuevas (80% Francés y 20% Americano)
<b>Filtración</b>	Sin filtrar.

<b>Análisis Químico</b>	
<b>Alcohol</b>	15,1 %
<b>Acidez total</b>	6,07 g/l
<b>PH</b>	3,60

Safrá 2012. Prova em 25/04/2017. Bodega O. Fournier, Mendoza.