





Syrah

2016

VARIEDAD // 100% Syrah.  
VARIETY // 100% Syrah.

VIÑEDOS // Finca La Alborada, Anchoris, Luján de Cuyo, Mendoza.  
VINEYARDS // Finca La Alborada, Anchoris, Luján de Cuyo, Mendoza.

EDAD DEL VIÑEDO // 20 años.  
VINEYARD AGE // 20 years old.

COSECHA // 29/Mar/2016.  
HARVEST // Mar/29/2016.

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 25 °C  
con maceración de 25 días. Fermentación maloláctica natural.  
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.

CRIANZA // Seis meses en barricas de roble de 225 litros (70% francés y 30% americano).  
AGEING // Six months in oak barrels. (70% French oak and 30% American oak).

ESTIBA DE BOTELLA // Mínimo de 6 meses..  
BOTTLE AGEING // At least 6 months.

ALCOHOL // 14.0 % v/v.  
ALCOHOL // 14.0 %v/v.

AZUCAR RESIDUAL // 2.45 g/l.  
REMAINING SUGAR // 2.45 g/l.

ACIDEZ TOTAL // 4.95 g/l (Ac. Tartárico).  
TOTAL ACIDITY // 4.95 g/l (Tartaric Acid).

PRESENTACIÓN // Cajas por 6 botellas 750 ml o cajas por 12 botellas 750 ml.  
PACKAGING // 6 x 750 ml cases and 12 x 750ml cases.

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



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