



TERSUS
Vinos de Parcela

GRAN CORTE 2021



VARIEDAD // 70% Malbec, 30% Cabernet Franc
VARIETY // 70% Malbec, 30% Cabernet Franc

VIÑEDOS // Finca La Alborada, Anchoris, Luján de Cuyo Sur, Mendoza. 1040 m.s.n.m.
VINEYARD // Finca La Alborada, Anchoris, Luján de Cuyo South, Mendoza. 1040 m.a.s.l.

EDAD DEL VIÑEDO // 4 años.
VINEYARD AGE // 4 years old.

COSECHA // 25/Mar/2021 / 06/Abr/2021.
HARVEST // Mar/25/2021 / Apr/06/2021.

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 25-29 oC
con maceración de 28 días. Fermentación maloláctica natural.
Cold Pre-fermentative maceration for 72 hrs. Completely fermented in stainless steel vats at controlled temperature between 25 and 29oC. Maceration of 28 days. Natural malolactic fermentation.

CRianza // Doce meses en barricas nuevas de roble de 225 litros (85% francés y 15% americano).
AGEING // Twelve months in new oak barrels. (85% French oak and 15% American oak).

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

ALCOHOL // 14.2 % v/v.
ALCOHOL // 14.4 % v/v.

AZÚCAR RESIDUAL // 1.70 g/l.
REMAINING SUGAR // 1.80 g/l.

ACIDEZ TOTAL // 5.40 g/l (Ac. Tartárico).
TOTAL ACIDITY // 5.47 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.