



TERSUS MALBEC 2020



VARIEDAD //	100% Malbec
VARIETY //	100% Malbec
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 //	3 años.
VINEYARD AGE //	3 years old.
COSECHA //	11/Mar/2020.
HARVEST //	Mar/11/2020.
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 (80% francés y 20% americano).
AGEING //	Twelve months in new oak barrels. (80% French oak and 20% American oak).
ESTIBA DE BOTELLA //	Mínimo de 6 meses.
BOTTLE AGEING //	At least 6 months.
ALCOHOL //	14.3 % v/v..
ALCOHOL //	14.3 % v/v.
AZÚCAR RESIDUAL //	1.80 g/l.
REMAINING SUGAR //	1.80 g/l.
ACIDEZ TOTAL //	5.47 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.