



NOTAS DE CATA



Nombre del vino	Alfa Crux Malbec
Año de cosecha	2002
Varietal	100% Malbec

Descripción del viñedo	
Origen del viñedo	La Consulta- Mendoza
Fecha de cosecha	Durante el mes de abril; doble selección, una para racimos y otra para granos
Altitud	1.100 mts

Elaboración	
Fermentación / Maceración	En tanques de acero inoxidable, 7 días entre 6 y 8 °C, y en total 28 días
Crianza en bodega	Realiza la fermentación maloláctica, permanece 17 meses en barricas nuevas de roble (80% francés y 20% americano)
Filtración	Sin filtración

Análisis químicos	
Alcohol	14,5%
Acidez Total	4,72 g/l
pH	3,8

Premios y Menciones	
	92 points Wine Spectator Selected by Wines of Argentina as institutional representative of Argentine wines (top eight) for the last five events

	(only wine to have been selected to all the tastings) 92 points José Peñín
--	---

Más información en www.ofournier.com