



Nombre del vino	Alfa Crux
Cosecha	2006
Varietal	100% Malbec

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

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

Análisis Químico	
Alcohol	14,5 %
Acidez total	5,80 g/l
PH	3,52