



Nombre del vino	B Crux
Cosecha	2005
Variedades	60% Tempranillo, 35% Malbec, 5% Syrah

Descripción del viñedo	
Origen	La Consulta, Pareditas, El Cepillo Mendoza – Argentina
Cosecha	Durante Abril. Selección manual de racimos y granos.
Altitud	1100 mts.

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	12 meses, 50% en barricas de roble nuevas 50% en barricas de segundo uso (80% Francés y 20% Americano)
Filtrado	Sin filtrar.

Análisis Químico	
Alcohol	14,5 %
Acidez total	5,40 g/l
PH	3,80