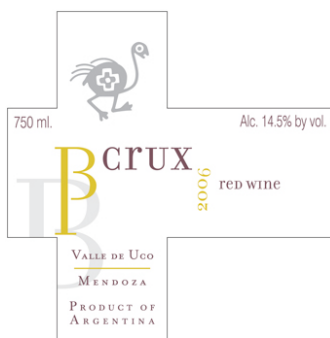




## NOTAS DE CATA



<b>Nombre del vino</b>	B Crux
Cosecha	2006
Variedades	60% Tempranillo, 40% Malbec

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

<b>Elaboración</b>	
Fermentación	En tanques de acero inoxidable.
Maceración	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.

<b>Análisis Químico</b>	
Alcohol	14,5 %
Acidez total	5,25 g/l
PH	3,70