



NOTAS DE CATA



Nombre del vino	Alfa Cruz
Año de cosecha	2001
Varietal	70 % Tempranillo, 20% Malbec, 10% Merlot

Descripción del viñedo	
Origen del viñedo	La Consulta-Pareditas-Villa Seca -El Cepillo-Chilecito, Mendoza
Fecha de cosecha	Durante el mes de Abril
Altitud	1100 mts.

Elaboración	
Fermentación / Maceración	En tanques de acero inoxidable 28 días y 7 días de maceración fría entre 6 y 8° C. Fermentación maloláctica en barricas
Crianza en barrica	Se realiza la fermentación maloláctica; 17 Meses en barrica nueva de roble (80% francés y 20% americano)
Filtración	Sin filtración

Análisis químicos	
Alcohol	14%
Acidez Total	4,32 g/l
pH	3,8

Premios y Menciones	
	<p>"Best Argentine Wine Trophy" International Wine Challenge Sept. 2004 (only 21 trophies from more than 8,000 wines) 91 points Wine Spectator 92 points Guía Peñín</p>

	<p>Selected for Wine Spectator Grand Tour 2005 (200 of the best wineries in the world)</p> <p>Stated by Michel Rolland as one of the top two wines from Argentina</p> <p>Mentioned by Jancis Robinson at Financial Times article as top five Argentine wine</p> <p>Four stars Wine Magazine 2005</p> <p>New World Gems Hugh Johnson Pocket Guide 2006</p> <p>**** Prowein Tasting</p> <p>Gold Medal "Argentine Wine Awards"</p>
--	---

Más información en www.ofournier.com