



NOTAS DE CATA



Nombre del vino	Alfa Crux Malbec
Año de cosecha	2004
Varietal	Malbec 100%

Descripción del viñedo	
Origen del viñedo	La Consulta-El Cepillo, Mendoza
Fecha de cosecha	Durante el mes de Abril. Doble selección manual, una para racimos y otra para granos
Altitud	1100 mts

Elaboración	
Fermentación / Maceración	En tanques de acero inoxidable. Durante 28 días incluyendo 5 días en temperaturas entre 6 y 8 C..
Crianza en barrica	20 meses en barricas de primer uso.
Filtración	Sin filtrar

Análisis químicos	
Alcohol	14,5%
Acidez Total	4.50 g/l
pH	3,72

Premios y Menciones	
	Four stars Decanter "Highly Recommended"
	93 points Wine Spectator "Highly Recommended"
	Top Three Argentine Wine Tom Stevenson Wine Guide