



## NOTAS DE CATA



Nombre del vino	Alfa Crux Malbec
Año de cosecha	2005
Varietal	Malbec 100%
<b>Descripción del viñedo</b>	
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
<b>Elaboración</b>	
Fermentación / Maceración	7 días en tanques de acero inoxidable a 28° C. 28 días a temperatura de 24° C.
Crianza en barrica	20 meses en barricas nuevas (80% Francés y 20% Americano).
Filtración	Sin filtrar
<b>Análisis químicos</b>	
Alcohol	14,5%
Acidez Total	5.21 g/l
pH	3,73

Más información en [www.ofournier.com](http://www.ofournier.com)