



## NOTAS DE CATA



Nombre del vino	B CruX
Año de cosecha	2004
Varietal	50% Tempranillo; 40% Malbec, 10% Merlot.
<b>Descripción del viñedo</b>	
Origen del viñedo	La Consulta-Pareditas-El Cepillo Mendoza
Fecha de cosecha	Desde el 5 al 20 de Abril, selección de granos en bodega
Altitud	1100 mts.
<b>Elaboración</b>	
Fermentación	En tanques de acero inoxidable
Maceración	5 días en frío entre 6 y 8°, luego continua por 28 días
Crianza en barrica	12 meses en barricas nuevas de roble (80% francés y 20% americano)
Filtración	Sin filtrar
<b>Análisis químicos</b>	
Alcohol	14,8%
Acidez Total	4,8 g/l
pH	3,8
<b>Premios y Menciones</b>	
	90 points Wine Spectator

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