





METODO CHAMPENOISE

*Brut nature*

VARIEDAD // 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir.  
VARIETY // 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir.

---

VIÑEDOS // Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.  
VINEYARDS // Tupungato, Uco Valley., Mendoza.

---

COSECHA // 2019.  
HARVEST // 2019.

---

RECOLECCIÓN // Manual en cajas plásticas de 18 kgs.  
PICKING // Hand-picked and carried in plastic boxes of around 40 pounds.

---

ELABORACIÓN // Luego de una fermentación de los vinos base en acero inoxidable se realiza la toma de espuma  
WINE MAKING PROCESS // en botella mediante el método Champenoise, con un contacto total con sus lías de 15 meses.  
*After a fermentation of the base wines in stainless steel vats at controlled temperature, the second fermentation takes place in its bottle using a Champenoise process with a total contact with its lees of 15 months.*

---

ALCOHOL // 12.5 % v/v.  
ALCOHOL // 12.5 % v/v.

---

AZUCAR RESIDUAL // 4.00 g/l.  
REMAINING SUGAR // 4.00 g/l.

---

PRESENTACIÓN // Cajas por 6 botellas 750 ml.  
PACKAGING // 6 x 750 ml cases.

---

ENÓLOGO // José Luis Biondolillo.  
OENOLOGIST // José Luis Biondolillo.

---



vinos y bodegas

TEMPUS ALBA

mendoza argentina

Carril Perito Moreno 572 (5513) Coquimbito - Maipú - Mendoza - Argentina  
tel/fax: 54 26 14 81 35 01 bodega@tempusalba.com www.tempusalba.com