



TEMPUS ALBA

mendoza argentina



AMANECE. ES NUESTRO TIEMPO.
THE SUN IS RISING. IT IS OUR TIME.

Con el desembarco de los abuelos en esta querida tierra Argentina, allá por los albores del siglo pasado y su decisión de afincarse en Mendoza, en busca de una vida próspera y un lugar donde fundar una familia, comenzó nuestra historia cimentada en el amor, el trabajo sacrificado y la esperanza.

El agua de los Andes no sólo sació la sed de una sana ambición de progreso y libertad, sino también posibilitó el anclaje de las raíces familiares y el crecimiento de un árbol vigoroso que fructificó en una descendencia que alcanza hoy a cinco generaciones.

Plantaron vides que actualmente nos igualan en años, y aún hoy permanecen erguidas como testigos fieles de aquel desafío. Y construyeron con sus propias manos vasijas, que permitieron realizar el milagro de la transformación de las uvas en vino. Esa misma pasión que impulsó a los abuelos a comenzar es la que hace que en nuestra bodega amemos el vino desde las raíces.

With the arrival of our grandparents at this loved Argentine land, way back at the beginning of last century, and their decision to settle down in the province of Mendoza, searching for a flourishing life and a place to raise a family; then, our family history began based on love, hard work and hope.

The water of the Andes Mountains did not only allay the thirst of a healthy ambition of progress and freedom, but it also allowed the family to settle down in this beautiful country, and the growing of a vigorous family tree, reaching nowadays five generations.

They planted vines that are as old as we are, and still they remain standing straight as faithful witnesses of that challenge. They built vessels with their own hands to allow the miracle of turning grapes into wine. That same passion that drove our grandparents to begin this journey, is what makes us love the wine from its roots.

TEMPUS ALBA ROSADO DE MALBEC



VARIÉDAD // 100% Malbec.

VARIETY // 100% Malbec.

VIÑEDOS // Finca El Retorno, Coquimbito, Maipú, Mendoza.

VINEYARDS // Finca El Retorno, Coquimbito, Maipú, Mendoza.

EDAD DEL VIÑEDO // 60 años.

VINEYARD AGE // 60 years old.

ELABORACIÓN // Luego de una maceración de una noche, es fermentado en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 16 °C. Fermentación maloláctica natural.

WINE MAKING PROCESS // After a single night maceration, it is fermented in stainless steel vats at controlled temperature of 16°C. Natural malolactic fermentation.

ENÓLOGO // José Luis Biondolillo.

ŒNOLIST // José Luis Biondolillo.

TEMPUS ALBA MALBEC



VARIÉDAD // 100% Malbec.

VARIETY // 100% Malbec.

VIÑEDOS // Finca El Retorno, Coquimbito, Maipú, Mendoza.

VINEYARDS // Finca El Retorno, Coquimbito, Maipú, Mendoza.

EDAD DEL VIÑEDO // 60 años.

VINEYARD AGE // 60 years old.

ELABORACIÓN // Maceración pre-fermentativa en frío durante 72hs. 100 % fermentado en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 24-28 °C con maceración de 31 días. Fermentación maloláctica natural.

WINE MAKING PROCESS // Cold pre-fermentative maceration for 72 hours. 100% fermented in stainless steel vats at controlled temperature between 24 and 28°C. Maceration of 31 days. Natural malolactic fermentation.

CRIANZA // Ocho meses en barricas de roble de 225 litros (70% francés y 30% americano).

AGEING // Eight months in oak barrels (70% French oak and 30% American oak).

ENÓLOGO // José Luis Biondolillo.

ŒNOLIST // José Luis Biondolillo.



TEMPUS ALBA CABERNET SAUVIGNON

VARIÉDAD //	100% Cabernet Sauvignon.
VARIETY //	100% Cabernet Sauvignon.
VIÑEDOS //	Finca La Alborada, Anchoris, Luján de Cuyo, Mendoza.
VINEYARDS //	Finca La Alborada, Anchoris, Luján de Cuyo, Mendoza.
EDAD DEL VIÑEDO //	20 años.
VINEYARD AGE //	20 years old.
ELABORACIÓN //	Maceración pre-fermentativa en frío durante 72hs. 100 % fermentado en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 25 °C con maceración de 28 días. Fermentación maloláctica natural.
WINE MAKING PROCESS //	<i>Cold pre-fermentative maceration for 72 hours. 100% fermented in stainless steel vats at controlled temperature between 25 °C. Maceration of 28 days. Natural malolactic fermentation.</i>
CRIANZA //	Seis meses en barricas de roble de 225 litros (70% francés y 30% americano).
AGEING //	Six months in oak barrels (70% French oak and 30% American oak).
ENÓLOGO //	José Luis Biondolillo.
ENOLOGIST //	José Luis Biondolillo.



TEMPUS ALBA MERLOT

VARIÉDAD //	100% Merlot.
VARIETY //	100% Merlot.
VIÑEDOS //	Finca La Alborada, Anchoris, Luján de Cuyo, Mendoza.
VINEYARDS //	Finca La Alborada, Anchoris, Luján de Cuyo, Mendoza.
EDAD DEL VIÑEDO //	20 años.
VINEYARD AGE //	20 years old.
ELABORACIÓN //	Maceración pre-fermentativa en frío durante 72hs. 100 % fermentado en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 24 °C con maceración de 28 días. Fermentación maloláctica natural.
WINE MAKING PROCESS //	<i>Cold pre-fermentative maceration for 72 hours. 100% fermented in stainless steel vats at controlled temperature of 24 °C. Maceration of 28 days. Natural malolactic fermentation.</i>
ENÓLOGO //	José Luis Biondolillo.
ENOLOGIST //	José Luis Biondolillo.



TEMPUS ALBA SYRAH

VARIÉDAD //	100% Syrah.
VARIETY //	100% Syrah.
VIÑEDOS //	Finca La Alborada, Anchoris, Luján de Cuyo, Mendoza.
VINEYARDS //	Finca La Alborada, Anchoris, Luján de Cuyo, Mendoza.
EDAD DEL VIÑEDO //	20 años.
VINEYARD AGE //	20 years old.
ELABORACIÓN //	Maceración pre-fermentativa en frío durante 72hs. 100 % fermentado en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 25 °C con maceración de 25 días. Fermentación maloláctica natural.
WINE MAKING PROCESS //	<i>Cold pre-fermentative maceration for 72 hours. 100% fermented in stainless steel vats at controlled temperature of 25 °C. Maceration of 25 days. Natural malolactic fermentation.</i>
CRIANZA //	Seis meses en barricas de roble de 225 litros (70% francés y 30% americano).
AGEING //	Six months in oak barrels (70% French oak and 30% American oak).
ENÓLOGO //	José Luis Biondolillo.
ENOLOGIST //	José Luis Biondolillo.



TEMPUS ALBA TEMPRANILLO

VARIÉDAD //	100% Tempranillo.
VARIETY //	100% Tempranillo.
VIÑEDOS //	Finca San Antonio, Tupungato, Mendoza.
VINEYARDS //	Finca San Antonio, Tupungato, Mendoza.
EDAD DEL VIÑEDO //	50 años.
VINEYARD AGE //	50 years old.
ELABORACIÓN //	Maceración pre-fermentativa en frío durante 72hs. 100 % fermentado en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 24 a 28 °C con maceración de 28 días. Fermentación maloláctica natural.
WINE MAKING PROCESS //	<i>Cold pre-fermentative maceration for 72 hours. 100% fermented in stainless steel vats at controlled temperature between 24 and 28°C. Maceration of 28 days. Natural malolactic fermentation.</i>
CRIANZA //	Seis meses en barricas de roble de 225 litros (70% francés y 30% americano).
AGEING //	Six months in oak barrels (70% French oak and 30% American oak).
ENÓLOGO //	José Luis Biondolillo.
ENOLOGIST //	José Luis Biondolillo.



TEMPUS ALBA PLENO

VARIEDAD // La composición de este vino difiere en cada cosecha.
VARIETY // The composition of this blend changes from vintage to vintage.

VIÑEDOS // Maipú, Mendoza / Luján de Cuyo, Mendoza / Tupungato, Mendoza.
VINEYARDS // Maipú, Mendoza / Luján de Cuyo, Mendoza / Tupungato, Mendoza.

EDAD DEL VIÑEDO // 65 años / 20 años.
VINEYARD AGE // 65 years old / 20 years old.

ELABORACIÓN // Maceración pre-fermentativa en frío durante 72hs. 100 % fermentado en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 24-28 °C con maceración de 31 días. Fermentación maloláctica natural.

WINE MAKING PROCESS // Cold pre-fermentative maceration for 72 hours. 100% fermented in stainless steel vats at controlled temperature between 24 and 28°C. Maceration of 31 days. Natural malolactic fermentation.

CRIANZA // Diecisiete meses en barricas de roble de primer uso de 225 litros (90% francés y 10% americano).
AGEING // Seventeen months in 225 litres new oak barrels (90% French oak and 10% American oak).

ENÓLOGO // José Luis Biondolillo.
oenologist // José Luis Biondolillo.



TEMPUS ALBA RESERVA DEL ENÓLOGO

VARIEDAD // La composición de este vino difiere en cada cosecha.
VARIETY // The composition of this blend changes from vintage to vintage.

VIÑEDOS // Maipú, Mendoza / Luján de Cuyo, Mendoza / Tupungato, Mendoza.
VINEYARDS // Maipú, Mendoza / Luján de Cuyo, Mendoza / Tupungato, Mendoza.

EDAD DEL VIÑEDO // 60 años / 20 años.
VINEYARD AGE // 60 years old / 20 years old.

ELABORACIÓN // Maceración pre-fermentativa en frío durante 72hs. 100 % fermentado en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 24-28 °C con maceración de 31 días. Fermentación maloláctica natural.

WINE MAKING PROCESS // Cold pre-fermentative maceration for 72 hours. 100% fermented in stainless steel vats at controlled temperature between 24 and 28°C. Maceration of 31 days. Natural malolactic fermentation.

CRIANZA // Veinticuatro meses en barricas de roble de primer uso de 225 litros (90% francés y 10% americano).
AGEING // Twenty-four months in 225 litres new oak barrels (90% French oak and 10% American oak).

ENÓLOGO // José Luis Biondolillo.
oenologist // José Luis Biondolillo.



TEMPUS ALBA VERO

VARIEDAD // 100% Malbec.
VARIETY // 100% Malbec.

VIÑEDOS // Finca La Alborada, Anchorena, Luján de Cuyo, Mendoza.
VINEYARDS // Finca La Alborada, Anchorena, Luján de Cuyo, Mendoza.

EDAD DEL VIÑEDO // 5 años, Programa de Selección de Clones de Malbec.
VINEYARD AGE // 5 years old, Malbec Clone Selection Program.

ELABORACIÓN // Maceración pre-fermentativa en frío durante 72hs. 100 % fermentado en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 27-29 °C con maceración de 35 días. Fermentación maloláctica natural.

WINE MAKING PROCESS // Cold pre-fermentative maceration for 72 hours. 100% fermented in stainless steel vats at controlled temperature between 27 and 29°C. Maceration of 35 days. Natural malolactic fermentation.

CRIANZA // Dieciocho meses en barricas de roble francés de 225 litros.
AGEING // Eighteen months in oak 225 liters French barrels.

ENÓLOGO // José Luis Biondolillo.
oenologist // José Luis Biondolillo.



**TEMPUS
WINE BAR**







**PATIO
TEMPUS**

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