



LA GIOSTRA
DEL VINO



WINEMAKER
GIUSEPPE FRANCESCHINI

BACÁN BLANCO CLÁSICO 2013

VARIEDAD:

50% chardonnay, 40% sauvignon blanc, 10% torrontés

UBICACIÓN VIÑEDOS:

Gualtallary, Tupungato, Vista Flores, Tunuyán
Agrelo, Luján de Cuyo (Mendoza - Argentina)

ALTITUD VIÑEDO:

Respectivamente 1150, 1080 y 1050 msnm

TIPOLOGÍA DE COSECHA:

manual en cajas de 20 kg

AÑO PLANTACIÓN VIÑEDOS:

respectivamente 1999, 2002 y 2010

SISTEMA DE CONDUCCIÓN:

Respectivamente doble cordón pitoneado y doble guyot

DENSIDAD DE PLANTACIÓN:

entre 4800 y 4200 plantas/ha

PRODUCCIÓN MEDIA POR PLANTA:

entre 1,5 y 2,5 kg

TIPOLOGÍA DE SUELO:

respectivamente franco arenoso, arcilloso y arcillo
limoso; en todos casos hay presencia de canto rodado
y arenas en el subsuelo

TIPOLOGÍA DE VINIFICACIÓN:

Prensada uva entera, decantación estática de 48 hs sin
uso de enzimas pectolíticas, fermentación de 15 días,
conservación en acero inoxidable por lotes separados, no
se desarrolla la fermentación maloláctica.

Terminado período de crianza sigue corte y
fraccionamiento, crianza en botella de 6 meses antes
de salir a la venta.

TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN:

entre 16 y 19 °C

GRADO ALCOHÓLICO:

13,5 % vol.

ENÓLOGO:

Giuseppe Franceschini

PRODUCCIÓN:

4.000 botellas