



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