



LA GIOSTRA
DEL VINO



WINEMAKER
GIUSEPPE FRANCESCHINI

BACÁN MALBEC CLÁSICO 2011

VARIEDAD:

100% malbec

UBICACIÓN VIÑEDOS:

Agrelo, Luján de Cuyo (Mendoza - Argentina)

ALTITUD VIÑEDO:

1050 msnm

TIPOLOGÍA DE COSECHA:

manual en cajas de 20 kg

AÑO PLANTACIÓN VIÑEDO: 2000

SISTEMA DE CONDUCCIÓN:

doble cordon pitoneado

DENSIDAD DE PLANTACIÓN:

4500 plantas/ha

PRODUCCIÓN MEDIA POR PLANTA:

1,5 kg

TIPOLOGÍA DE SUELO:

arcillo-limoso con presencia de canto rodado y arenas en el subsuelo

TIPOLOGÍA DE VINIFICACIÓN:

fermentación y maceración de 21 días en tanque de acero inoxidable, terminada la maceración descube y separación en dos partidas, 30 % se destinó a una crianza en barricas de 12 meses y el otro 70% fue criado en tanque de acero inoxidable. La fermentación maloláctica fue efectuada en los dos distintos contenedores, crianza en botella de 12 meses antes de salir a la venta.

TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN:

entre 21 y 28 °C

GRADO ALCOHÓLICO:

15,2 % vol.

ENÓLOGO:

Giuseppe Franceschini

PRODUCCIÓN:

10.000 botellas