



LA GIOSTRA
DEL VINO



WINEMAKER
GIUSEPPE FRANCESCHINI

BACÁN MALBEC RESERVA 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 cordón pitoneado

DENSIDAD DE PLANTACIÓN:

4500 plantas/ha

PRODUCCIÓN MEDIA POR PLANTA:

1 kg

TIPOLOGÍA DE SUELO:

arcillo-limoso con presencia de canto rodado y arenas en el subsuelo fermentación y maceración de 28 días en tanque de acero inoxidable, terminada la maceración descube y pasaje a barrica nueva 75% y de segundo uso 25%, La fermentación maloláctica fue efectuada en barril, donde la crianza duró 16 meses. Crianza en botella de 15-18 meses antes de salir a la venta

TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN:

entre 21 y 28 °C

GRADO ALCOHÓLICO:

16 % vol.

ENÓLOGO:

Giuseppe Franceschini

PRODUCCIÓN:

3000 botellas