



LA GIOSTRA
DEL VINO



WINEMAKER
GIUSEPPE FRANCESCHINI

BACÁN BLANCO CLÁSICO

VARIEDAD

Chardonnay 70%, Sauvignon Blanc, 20%
Torrontés 10%

UBICACIÓN VIÑEDOS

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

AÑADA

2012

COSECHA

Manual en cajas de 20 kg

AÑO DE PLANTACIÓN

2008, 2002, 2009

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Respectivamente guyot bilateral, doble cordón
pitoneado, sistema bordeles

DENSIDAD DE PLANTACIÓN

Respectivamente 8000, 5500, 4200 plantas/ha

COMPOSICIÓN DEL SUELO

Mayormente arenoso con canto rodado en
Tupungato y Vista Flores y arcillo limoso en Agrelo

ALTITUD

Respectivamente 950, 1000 y 1050 msnm

PRODUCCIÓN POR PLANTA

Entre 1,5 y 2 kg

VINIFICACIÓN

Prensada uva entera, decantación del mosto flor
por 48 hs sin uso de enzimas, siembra de
levaduras seleccionadas, terminada la fermentación
2 meses de battonages y guarda en tanque de 12
meses, luego fraccionamiento y guarda en botella
de 4 meses

TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN

Entre 16 y 19 °C

ALCOHOL

14,20 % vol.