



LA GIOSTRA
DEL VINO



WINEMAKER
GIUSEPPE FRANCESCHINI

BACÁN MALBEC CLÁSICO

VARIEDAD

Malbec 100%

UBICACIÓN VIÑEDOS

Agrelo – Luján de Cuyo; Campo Vidal – Tunuyán
(Mza – Argentina)

AÑADA

2008

COSECHA

Manual en cajas de 20 kg

AÑO DE PLANTACIÓN

2000 y 1994

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Doble cordón pitoneado

DENSIDAD DE PLANTACIÓN

4500 y 5500 plantas/ha respectivamente

COMPOSICIÓN DEL SUELO

Arcillo limoso con canto rodado, franco arenoso
con canto rodado

ALTITUD

1050 y 950 msnm respectivamente

PRODUCCIÓN POR PLANTA

1,5 Kg

VINIFICACIÓN

Maceración de 18 días en pileta de hormigón,
fermentación maloláctica y crianza de 12 meses en
pileta de hormigón.

TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN

Entre 21 y 30°C

ALCOHOL

13,90 % vol.