



LA GIOSTRA  
DEL VINO



WINEMAKER  
GIUSEPPE FRANCESCHINI

## BACÁN MALBEC CLÁSICO

### VARIEDAD

Malbec 100%

### UBICACIÓN VIÑEDOS

Agrelo – Luján de Cuyo (Mza – Argentina)

### AÑADA

2010

### COSECHA

Manual en cajas de 20 kg

### AÑO DE PLANTACIÓN

2000

### SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Doble cordón pitoneado

### DENSIDAD DE PLANTACIÓN

4500 plantas/ha

### COMPOSICIÓN DEL SUELO

Arcillo limoso con canto rodado

### ALTITUD

1050 msnm

### PRODUCCIÓN POR PLANTA

1,5 Kg

### VINIFICACIÓN

Maceración de 18 días en tanque de acero inoxidable, terminada la maceración, 20% ha sido enviado a barrica de segundo y tercer uso donde ha hecho maloláctica y descansado por 12 meses mientras el restante 80% se ha criado en tanque.

### TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN

Entre 22 y 28 °C

### ALCOHOL

14,50 % vol.