



LA GIOSTRA
DEL VINO



WINEMAKER
GIUSEPPE FRANCESCHINI

BACÁN MALBEC RESERVA

VARIEDAD

Malbec 100%

UBICACION VIÑEDOS

Agrelo - Luján de Cuyo (Mza - Argentina)

AÑADA

2008

COSECHA

Manual en cajas de 20 kg

AÑO DE PLANTACIÓN

2000

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Doble cordon 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 28 días en tanque de acero inoxidable, terminada la maceración ha sido enviado a barrica nueva donde ha hecho la fermentación maloláctica y se ha criado por 22 meses.

TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN

Entre 24 y 30 °C

ALCOHOL

14,50 % vol.