



LA GIOSTRA
DEL VINO



WINEMAKER
GIUSEPPE FRANCESCHINI

BACÁN MALBEC RESERVA

VARIEDAD

Malbec 100%

UBICACION 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 24 días en tanque de acero inoxidable, terminada la maceración el 80% ha sido enviado a barrica nueva y el restante 20 % a barrica de segundo uso. La totalidad del vino ha efectuado fermentación maloláctica en barrica con una crianza total de 18 meses.

TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN

Entre 22 y 28 °C

ALCOHOL

15,00 % vol.