



LA GIOSTRA
DEL VINO



ENOLOGO
GIUSEPPE FRANCESCHINI

BACÁN MALBEC CLÁSICO

VARIETÀ

Malbec 100%

ZONA

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

VENDEMMIA

2008

TIPO DI VENDEMMIA

Manuale in cassette da 20 kg

ANNO DI IMPIANTO

2000 e 1994 rispettivamente

FORMA DI ALLEVAMENTO

Doppio cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO

4500 e 5500 piante/ettaro rispettivamente

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Argillo-limoso con gran presenza di scheletro,
prevalentemente sabbioso con grande presenza di
grava.

ALTITUDINE

Rispettivamente 1050 e 950 mslm

PRODUZIONE MEDIA PER PIANTA

1,5 Kg

VINIFICAZIONE

macerazione di 18 giorni in vasca di cemento,
fermentazione malo lattica e maturazione in
cemento di 12 mesi.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

Compresa tra 21 e 30 °C

ALCOHOL

13,90 % vol.