



LA GIOSTRA
DEL VINO



ENOLOGO
GIUSEPPE FRANCESCHINI

BACÁN MALBEC RESERVA

VARIETÀ

Malbec 100%

ZONA

Agrelo - Luján de Cuyo (Mza - Argentina)

VENDEMMIA

2010

TIPO DI VENDEMMIA

Manuale in cassette da 20 kg

ANNO DI IMPIANTO

2000

FORMA DI ALLEVAMENTO

Doppio cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO

4500 piante/ettaro

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Argillo-limoso con grande presenza di scheletro

ALTITUDINE

1050 mslm

PRODUZIONE MEDIA PER PIANTA

1,5 Kg

VINIFICAZIONE

macerazione di 24 giorni in serbatoio di acciaio inox, terminata la macerazione l'80% del vino è stato travasato in barriques nuove ed il restante 20% in barriques di secondo uso.

L'intera massa del vino ha effettuato fermentazione malo lattica in barrique con una maturazione di 18 mesi.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

Compresa tra 22 e 28 °C

ALCOHOL

15,00 % vol.