FICHA TÉCNICA / BACÁN

Bacán Reserva Malbec

Cultivado en Agrelo, Luján de Cuyo, a 1.050 metros sobre el nivel del mar, este Bacán Reserva Malbec ofrece intensidad y sofisticación. Con cosecha manual, maceración de 24 días y crianza de 18 meses (80% nueva) en roble francés, revela aromas a frutos negros, regaliz, menta y vainilla, integrados por la madera de forma precisa.

De cuerpo pleno, taninos firmes y acidez balanceada, es un vino estructurado y de gran carácter, listo para disfrutar.



DATOS DEL VINO

BODEGA

La Giostra del Vino

VARIEDAD

100% Malbec

REGIÓN

Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina

ALTITUD

1.050 m.s.n.m.

COSECHA

Manual; maceración de 24 días

CRIANZA

18 meses en barricas de roble francés (80% nuevo)

ALCOHOL

15% vol