FICHA TÉCNICA / BACÁN

Bacán Reserva Pinot Noir 2024

Proveniente de Cuesta de El Cepillo, en el Valle de Uco, este Pinot Noir nace a 1.200 metros de altura, sobre suelos aluvio-eólicos con gravas y carbonatos. La añada 2024 estuvo marcada por heladas frecuentes, que dieron lugar a rendimientos bajos y desparejos.

Fermentado con levaduras indígenas y criado durante 11 meses en barricas grandes de segundo uso. Se embotella sin filtrar y sale a la venta 24 meses después de la cosecha.

DATOS DEL VINO

BODEGA
La Giostra del Vino

ENÓLOGO
Giuseppe Franceschini

VARIEDAD
100% Pinot Noir

REGIÓN
Cuesta de El Cepillo, Valle de Uco, Mendoza

ALTITUD
1.200 m.s.n.m.

SUELOS
Aluvio-eólicos, con grava, cantos rodados y carbonato de calcio en el subsuelo.

ELABORACIÓN
Fermentación con levaduras indígenas.

CRIANZA
11 meses en barricas grandes de segundo uso.

EMBOTELLAMIENTO
Sin filtrar; pueden encontrarse depósitos naturales.

AÑADA
2024, marcada por heladas y bajo rendimiento.

SALIDA A LA VENTA
24 meses después de la cosecha.