FICHA TÉCNICA / BACÁN

Bacán Reserva Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc de Vista Flores, Tunuyán, cultivado a 1.000 metros de altura. La cosecha manual en cajas de 20 kg y el prensado de racimos enteros permiten una elaboración cuidada, con decantación natural del mosto durante 48 horas, sin enzimas pectolíticas.

Fermentado durante 15 días en barricas y criado 12 meses en las mismas, sin fermentación maloláctica. Antes de salir al mercado, permanece al menos nueve meses en botella.



DATOS DEL VINO

PRODUCTOR

La Giostra del Vino

TIPO

Blanco

VARIEDAD

100% Sauvignon Blanc

REGIÓN

Vista Flores, Tunuyán, Mendoza, Argentina

ALTITUD

1.000 m.s.n.m.

DENSIDAD

6.000 (unidad no especificada)

COSECHA

Manual, en cajas de 20 kg

ELABORACIÓN

Prensado de uva entera; decantación 48 h sin enzimas pectolíticas; fermentación 15 días en barricas.

CRIANZA

12 meses en barricas; mínimo 9 meses en botella. Sin fermentación maloláctica.

ALCOHOL

14% vol