



GV PANNUNZIO MALBEC CLASICO



VARIEDAD: MALBEC 100%.

REGIÓN: BARRANCAS, MAIPÚ, MENDOZA, A 800 MSNM.

TERROIR: BARRANCAS SE PUEDE DIVIDIR EN DOS TIPOS DE SUELO: AL NORTE ENCONTRAMOS UNA SUPERFICIE LIMOSA CON ESTRUCTURA ROCOSA (PIEDRAS DE ORIGEN ALUVIAL DEL RÍO MENDOZA) Y AL SUR, ZONAS ARENOSAS PROFUNDAS.

CLIMA: BARRANCAS TIENE UN CLIMA TEMPLADO ÁRIDO. LA MAYOR CARACTERÍSTICA DE ESTA ZONA RADICA EN LA GRAN AMPLITUD TÉRMICA DIARIA (HASTA 20° ENTRE EL DÍA Y LA NOCHE) Y LAS ALTAS TEMPERATURAS DEL VERANO. LLUEVEN APROXIMADAMENTE 200 MM PROMEDIO POR AÑO.

VENDIMIA: LA MISMA SE EFECTÚA ENTRE LOS DÍAS 22 Y 25 DE ABRIL, EN LAS PRIMERAS HORAS DE LA MAÑANA, DONDE LAS TEMPERATURAS SON MÁS BAJAS. LA COSECHA SE REALIZA EN FORMA MANUAL, EN CAJAS PLÁSTICAS DE 20KG.

RECEPCIÓN: SE REALIZA SOBRE CINTA DE SELECCIÓN DE RACIMOS, ASEGURANDO DE ESTA MANERA LA SANIDAD, LIMPIEZA Y PUREZA VARIETAL.

ELABORACIÓN: DESPALILLADO, LAS BAYAS SE TRANSPORTAN EN CUBONES DE ACERO INOXIDABLE HASTA LA VASIJA DE FERMENTACIÓN.

EXTRACCIÓN: SANGRADO DEL 10%.

MACERACIÓN PRE FERMENTATIVA: SE REALIZA UNA MACERACIÓN PREFERMENTATIVA EN FRÍO DE 72 HORAS A 5°C.

LEVADURAS: SE UTILIZAN LEVADURAS SELECCIONADAS.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: LA DURACIÓN ES DE 7 A 10 DÍAS ENTRE 26°C A 28°C, SE HACEN 3 REMONTAJES DIARIOS HASTA LOS 1,020 DE DENSIDAD. LUEGO SE HACEN 2 REMONTAJES DIARIOS HASTA LOS 1,000 DE DENSIDAD Y UN DELESTAGE A LO LARGO DE LA FERMENTACIÓN (1,080 DE DENSIDAD).

MACERACIÓN: POST-FERMENTIVA DE 4 A 7 DÍAS DE DURACIÓN.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: CON BACTERIAS INDÍGENAS.

CRIANZA: EN BARRICAS DE ROBLE FRANCES, EL 10% DEL VINO.

ESTABILIZACIÓN: VINO SIN FILTRAR SÓLO ESTABILIZADO POR FRÍO NATURAL..

PH: 3,65.

ALCOHOL: 14,9% VOL.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

A LA VISTA PRESENTA UN COLOR ROJO PROFUNDO CON TONOS RUBÍ VIOLÁCEOS. EN NARIZ, AROMAS A FRUTOS ROJOS QUE RECUERDAN A LAS FRUTILLAS, CEREZAS Y CIRUELA, ALGO DE CONFITURA Y VAINILLA. ES EQUILIBRADO, REDONDO, CON TANINOS DULCES Y MUY AGRADABLE FINAL A FRUTA. RESULTA AMABLE PARA DISFRUTAR SOLO O CON PASTAS, CARNES, CAZUELAS Y PIZZA

TEMPERATURA DE SERVICIO: ENTRE 16º Y 18°C.

ENÓLOGOS: LUIS BARRAUD - IGNACIO MACCIARDI.