



PANNUNZIO  
— WINES —

## GV PANNUNZIO GRAN RESERVA MALBEC



**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 VASIJAS 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 Y 1040 DE DENSIDAD).

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

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:** CON BACTERIAS INDÍGENAS.

**CRIANZA:** 18 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE PRIMER USO.

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

**PH:** 3,60.

**ALCOHOL:** 14,9% VOL.

**NOTAS DE DEGUSTACIÓN:**

A LA VISTA PRESENTA UN COLOR ROJO PROFUNDO CON TONOS VIOLÁCEOS. EN NARIZ, AROMAS A FRUTOS ROJOS MADUROS QUE RECUERDAN A LA CIRUELA Y FRAMBUESA, TAMBIÉN AROMAS A TABACO, CHOCOLATE Y VAINILLA. EN BOCA ES REDONDO, ELEGANTE, EQUILIBRADO, CON UN FINAL PROLONGADO Y TANINOS DULCES..

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

**ENÓLOGOS:** LUIS BARRAUD - IGNACIO MACCIARDI.