



GV PANNUNZIO

CABERNET FRANC CLÁSICO



Variedad: Cabernet Franc 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. Lueven 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 de color: 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 delestaje 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 % 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 fresas, cerezas y ciruela, algo de confitura y vainilla.

Es equilibrado, redondo, con buena persistencia en boca y muy agradable final a fruta. Resulta amable para disfrutar solo o con pastas, carnes, cazuelas y pizza

Temperatura de servicio: entre 16° y 18°C.

Enólogo: Rolando Lazzarotti.