PANNUNZIO
— WINES —

GV PANNUNZIO

CHARDONNAY CLÁSICO



Variedad: Chardonnay 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 el 15 de febrero, 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: las uvas son prensadas para mantener la frescura, tipicidad varietal y acidez natural, para luego pasar a fermentación en tanques de acero inoxidable donde la temperatura en ningún caso superará los 16°C. En todo el proceso de elaboración, no se hacen agregados de anhídrido sulfuroso, sino hasta el final de la fermentación maloláctica.

Levaduras: Se utilizan Levaduras Seleccionadas.

Estabilización: vino sin filtrar sólo estabilizado por frío.

PH: 3,45.

Alcohol: 14,7% Vol.

Notas de degustación:
Brillante chardonnay, levemente dorado.
Muy expresivo en fruta blanca como anana, banana, durazno.
Algo floral.
Fresco, vivaz y de buen peso en la boca. Finaliza delicado y dulce.
Super agradable solo o con pescados grasos, arroces, sushi, quesos y picadas en general.

Temperatura de servicio: entre 8º y 10ºC.

Enólogo: Rolando Lazzarotti.