PANNUNZIO
— WINES —

# GV PANNUNZIO

## MALBEC CLÁSICO




**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 5ºC.

**Levaduras:** Se utilizan Levaduras Seleccionadas.

**Fermentación alcohólica:** La duración es de 7 a 10 días entre 26ºC a 28ºC, 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 18ºC.

**Enólogo:** Rolando Lazzarotti.