PANNUNZIO
— WINES —

# GV PANNUNZIO

## 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 29 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 y 1040 de densidad).

**Maceración:** Post-fermentiva de 4 a 7 días de duración.

**Fermentación maloláctica:** con bacterias indígenas.

**Crianza:** en barricas de roble frances, el 35 % del vino.

**Estabilización:** vino sin filtrar sólo estabilizado por frío natural..

**PH**: 3,65.

**Alcohol:** 14,9 % Vol.

**Notas de degustación:**
Su color es rojo violáceo intenso con algunos tonos oscuros. En nariz la fruta es la protagonista, la madera acompaña en su punto justo, sobresalen los frutos rojos, como la ciruela, moras, con algunas notas a vainilla, café y chocolate.
En boca es intenso, de buen volumen y de una persistencia prolongada, con una muy buena acidez. El excelente equilibrio entre las características propias de esta variedad, el terroir y el roble hacen que este vino sea elegante, complejo y prolongado. Es ideal para carnes, pastas y cazuelas.

**Temperatura de servicio:** entre 16º y 18ºC.

**Enólogo:** Rolando Lazzarotti.