



GV PANNUNZIO BLEND WINEMAKER SELECTION

VARIEDAD: 84% (42% CAB. FRANC – 42 % CAB. SAUV.) 8% MERLOT – 8% MALBEC.

REGIÓN:

- + MALBEC DE BARRANCAS, MAIPÚ, MENDOZA.
- + CAB. FRANC, CAB. S. Y MERLOT DE VISTALBA, LUJAN DE CUYO, MENDOZA.

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: ENTRE EL 20 Y 25 DE ABRIL, REALIZADO EN LAS PRIMERAS HORAS DE LA MAÑANA, DONDE LAS TEMPERATURAS SON MÁS BAJAS. LA COSECHA SE REALIZA EN CAJAS PLÁSTICAS DE 20KG.

ELABORACIÓN: SE REALIZA UN DOBLE PROCESO DE SELECCIÓN DE CALIDAD, DONDE EN UNA PRIMERA ETAPA CONSTA DE UN CONTROL SANITARIO DE RACIMOS, Y LUEGO DEL DESPALILLADO, SE SELECCIONA TODO AQUEL MATERIAL QUE SE QUIERA DAR INGRESO AL TANQUE, PARA DAR LUGAR ASÍ A SU POSTERIOR MACERACIÓN EN FRÍO.

MACERACIÓN PRE FERMENTATIVA: EN FRÍO DE 48 HORAS.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: DE 7 A 10 DÍAS ENTRE 26°C A 28°C, SE HACEN 3 REMONTAJES DIARIOS Y DOS DELESTAGE DURANTE TODO EL PROCESO DE FERMENTACIÓN.

MACERACIÓN: 18 A 23 DÍAS.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: CON BACTERIAS NATIVAS.

LEVADURAS: SELECCIONADAS.

CRIANZA: DURANTE 11 MESES CON UN 10% DE ROBLE AMERICANO.

ESTABILIZACIÓN: VINO SIN FILTRAR SÓLO ESTABILIZADO POR FRÍO NATURAL.

PH: 3,59.

ALCOHOL: 14,0% VOL.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

A LA VISTA PRESENTA UN COLOR ROJO RUBÍ PROFUNDO. EN NARIZ, TIENE UNA GRAN COMPLEJIDAD ENTRE AROMAS ESPECIADOS Y FRUTADOS, COMO EL GRAFITO Y FRUTOS MADUROS QUE RECUERDAN A LA GROSELLA Y CIRUELA. EN BOCA ES REDONDO, FRESCO, FRUTADO, EQUILIBRADO, CON UN FINAL PROLONGADO Y TANINOS DULCES.

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

ENÓLOGOS: LUIS BARRAUD - IGNACIO MACCIARDI.

VENTAS@PANNUNZIOWINES.COM | WWW.PANNUNZIOWINES.COM



BARTOLOME CRUZ 2221. PISO 4. OFICINA 404 | (1636) OLIVOS, BUENOS AIRES, ARGENTINA