

## GV PANNUNZIO – ESPUMANTE DE PINOT NOIR



**VARIEDADE:** PINOT NOIR 100%

**REGIÃO:** LA CONSULTA, SAN CARLOS, MENDOZA, A 800 MSNM.

**VINDIMA:** É REALIZADA NA SEGUNDA SEMANA DE FEVEREIRO, NAS PRIMEIRAS HORAS DA MANHÃ, QUANDO AS TEMPERATURAS SÃO MAIS BAIXAS. A COLHEITA É FEITA EM CAIXAS PLÁSTICAS DE 18 KG.

**RECEPÇÃO DAS UVAS:** É REALIZADA EM UMA ESTEIRA DE SELEÇÃO DE CACHOS PARA ASSEGURAR A VITALIDADE, A LIMPEZA E PUREZA VARIETAL.

**ELABORAÇÃO:** DESENGACE, OS FRUTOS SÃO TRANSPORTADOS EM CUBAS DE AÇO INOXIDÁVEL ATÉ O LOCAL DE FERMENTAÇÃO.

**LEVEDURAS:** SELECIONADAS

**VINIFICAÇÃO:** DIRETAMENTE Prensado e com separação dos líquidos por cor e pH. Desborre até 160 NTU. 14 dias de fermentação alcoólica a 16°C durante 18 dias. Maturação em tanques de aço inoxidável, sobre borras durante 1 mês, com movimentos periódicos para melhorar a untuosidade.

**SEGUNDA FERMENTAÇÃO:** FERMENTAÇÃO EM AUTOCLAVE COM LEVEDURAS SELECIONADAS, EM CONTATO COM AS BORRAS POR 70 DIAS.

**CLASSIFICAÇÃO:** EXTRA BRUT

**FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA:** COM LEVEDURAS INDÍGENAS.

**ESTABILIZAÇÃO:** VINHO SEM FILTRAGEM, ESTABILIZADO APENAS POR RESFRIAMENTO NATURAL.

**AÇÚCAR RESIDUAL:** 9,5 G/LITRO

**GRADUAÇÃO ALCÓOLICA:** 12,5 % VOL.

**ACIDEZ:** 6,5

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:**

ELEGANTE COR DE ROSA PÁLIDO, TÍPICO DO PINOT NOIR. NO NARIZ EXPRESSA AROMAS DE FRUTAS VERMELHAS, MORANGO, CEREJA E FRAMBOESA, BEM COMO SUTIS E DELICADAS NOTAS DE PÃO. NO PALADAR AMPLIAM-SE AS NOTAS DE FRUTA FRESCA, COM UM DELICIOSO E PROLONGADO FINAL.

IDEAL COMO APERITIVO OU COM SUSHI, PEIXES E FRUTOS DO MAR.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** ENTRE 6° E 8°C

VENTAS@PANNUNZIOWINES.COM | WWW.PANNUNZIOWINES.COM



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