



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 ALCOÓLICA: 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