



PANNUNZIO
— WINES —

LAS PIEDRAS PURA VID MALBEC



BODEGA: PANNUNZIO WINES.

VARIEDAD: 100% MALBEC.

RECEPCIÓN: SE REALIZA SOBRE CINTA DE SELECCIÓN DE RACIMOS, ASEGURANDO DE ESTA MANERA LA SANIDAD, LIMPIEZA Y PUREZA VARIETAL.

ELABORACIÓN: COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18KG. EN BODEGA SE SELECCIONAN RACIMOS, LUEGO SE DESCOBAJA Y SE REALIZA UNA MACERACIÓN EN FRÍO DURANTE 2 DÍAS SEGÚN DEGUSTACIÓN DEL ENÓLOGO.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: LA FERMENTACIÓN ES TRADICIONAL CON LEVADURAS SELECCIONADAS A UNA TEMPERATURA DE 26 A 28°C.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: SE PRODUCE DE MANERA ESPONTÁNEA CON BACTERIAS INDÍGENAS.

CRIANZA: POSEE UN PASO LIGERO POR ROBLE AMERICANO, DEJANDO REFLEJAR LOS AROMAS PRIMARIOS DE LA VID.

ALCOHOL: 13,2% VOL.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

VISTA: POSEE UN ATRACTIVO COLOR ROJO RUBÍ.

NARIZ: SOBRESALEN LOS FRUTOS ROJOS, COMO LA CIRUELA, MORAS Y SUTILES NOTAS DE VAINILLA.

BOCA: SE CONJUGAN LA FRESCURA DE UN VINO JOVEN CON LA IMPRONTA CARACTERÍSTICA DEL TERROIR DE BARRANCAS. ES UN VINO DE CUERPO MEDIO DONDE PREDOMINAN LOS FRUTOS ROJOS. DE BUENA ACIDEZ Y PERSISTENTE EN BOCA. IDEAL PARA ACOMPAÑAR PICADAS, EMPANADAS DE CARNE Y PASTAS COMO SPAGHETTI CON SALSA FILETO.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16° C.

ENÓLOGOS: LUIS BARRAUD - IGNACIO MACCIARDI.

VENTAS@PANNUNZIOWINES.COM | WWW.PANNUNZIOWINES.COM



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