

## GV PANNUNZIO – CABERNET SAUVIGNON



**VARIEDADE:** CABERNET SAUVIGNON 100%.

**REGIÃO:** BARRANCAS, MAIPÚ, MENDOZA, A 800 MSNM.

**TERROIR:** A REGIÃO DE BARRANCAS PODE SER DIVIDIDA EM DOIS TIPOS DE SOLO: AO NORTE ENCONTRAMOS UMA SUPERFÍCIE SEDIMENTOSA COM ESTRUTURA ROCHOSA (PEDRAS DE ORIGEM ALUVIAL DO RIO MENDOZA) E AO SUL, ÁREAS ARENOSAS PROFUNDAS.

**CLIMA:** BARRANCAS TEM UM CLIMA TEMPERADO ÁRIDO. A PRINCIPAL CARACTERÍSTICA DESTA ÁREA É A GRANDE AMPLITUDE TÉRMICA DIÁRIA (DE ATÉ 20°C ENTRE O DIA E A NOITE) E AS ALTAS TEMPERATURAS NO VERÃO. CHOVE APROXIMADAMENTE 200 MM EM MÉDIA POR ANO.

**VINDIMA:** É REALIZADA ENTRE 25 E 27 DE ABRIL, NAS PRIMEIRAS HORAS DA MANHÃ, QUANDO A TEMPERATURA É MAIS BAIXA. A COLHEITA SE FAZ DE FORMA MANUAL EM CAIXAS PLÁSTICAS DE 20 KG.

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

**ELABORAÇÃO:** DESENGACE, AS BAGAS SÃO TRANSPORTADAS EM CUBAS DE AÇO INOXIDÁVEL ATÉ O LOCAL DE FERMENTAÇÃO.

**EXTRAÇÃO:** SANGRIA DE 10% DO MOSTO.

**MACERAÇÃO PRÉ-FERMENTATIVA:** É REALIZADA UMA MACERAÇÃO PRÉ-FERMENTATIVA EM FRIO PELO PERÍODO DE 48 HORAS A 5°C.

**LEVEDURAS:** SÃO UTILIZADAS LEVEDURAS SELECIONADAS.

**FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA:** A DURAÇÃO É DE 7 A 10 DIAS ENTRE 26°C A 28°C. SÃO REALIZADAS TRÊS REMONTAGENS DIÁRIAS ATÉ 1,020 DE DENSIDADE. EM SEGUIDA, SÃO REALIZADAS DUAS REMONTAGENS DIÁRIAS ATÉ ALCANÇAR 1,000 DE DENSIDADE E UM DÉLESTAGE AO LONGO DA FERMENTAÇÃO (1,080 DE DENSIDADE).

**MACERAÇÃO PÓS-FERMENTATIVA:** DE 4 A 7 DIAS DE DURAÇÃO.

**FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA:** REALIZADA COM LEVEDURAS INDÍGENAS.

**ENVELHECIMENTO:** 20% DO VINHO É ENVELHECIDO EM BARRIS DE CARVALHO FRANCÊS.

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

**PH:** 3,65

**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 14% VOL.

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** SUA COR É VERMELHO GRANADA BRILHANTE. COM CARACTERÍSTICA FRUTAL E COM NOTAS DE ESPECIARIAS, COMO CRAVO E CANELA, ALÉM DE FRAMBOESAS, AMORAS E CASSIS. REDONDO, MACIO, COM TANINOS PRESENTES E AMÁVEIS, COM UM FINAL MUITO AGRADÁVEL QUE NOS CONVIDA À DEGUSTAÇÃO. COMBINA MUITO BEM COM MASSAS, CARNES E GUISADOS.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** ENTRE 16° E 18°C

**ENÓLOGOS:** LUIS BARRAUD – IGNACIO MACCIARDI

VENTAS@PANNUNZIOWINES.COM | WWW.PANNUNZIOWINES.COM

