

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

