

GV PANNUNZIO - CHARDONNAY



VARIEDADE: CHARDONNAY 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: SE EFETUA NO DIA 15 DE FEVEREIRO, NAS PRIMEIRAS HORAS DA MANHÃ, QUANDO AS TEMPERATURAS SÃO MAIS BAIXAS. A COLHEITA É REALIZADA 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: AS UVAS SÃO PENSADAS PARA MANTER O FRESCOR, A TIPICIDADE DA VARIEDADE E ACIDEZ NATURAL, PARA DEPOIS PASSAR PARA A FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL, ONDE A TEMPERATURA NUNCA SERÁ SUPERIOR AOS 16°C. DURANTE TODO O PROCESSO DE ELABORAÇÃO, ATÉ O FINAL DA FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA, NÃO É ADICIONADO ANIDRIDO SULFUROSO.

LEVEDURAS: SÃO UTILIZADAS LEVEDURAS SELECIONADAS.

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

PH: 3,45.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14,7% VOL.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: BRILHANTE CHARDONNAY, COM REFLEXOS DOURADOS. MUITO EXPRESSIVO, COM NOTAS DE ABACAXI, BANANA, PÊSSEGO, COM UM TOQUE FLORAL. É MUITO FRESCO, VIVO E ENCORPADO. TEM UM FINAL DELICADO E ADOCICADO. MUITO AGRADÁVEL SE APRECIADO SOZINHO OU COM PEIXES NOBRES, ARROZ, SUSHI, QUEIJOS E PETISCOS EM GERAL.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: ENTRE 8° E 10°C

ENÓLOGOS: LUIS BARRAUD - IGNACIO MACCIARDI.