

GV PANNUNZIO – MALBEC RESERVA



VARIEDADE: MALBEC 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 DIA 3 DE ABRIL, NAS PRIMEIRAS HORAS DA MANHÃ, QUANDO A TEMPERATURA É MAIS BAIXA. A COLHEITA É FEITA 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 DE TRÊS A QUATRO DIAS A 5°C, DE ACORDO COM A DEGUSTAÇÃO DO ENÓLOGO.

LEVEDURAS: SÃO UTILIZADAS LEVEDURAS SELECIONADAS.

FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA: 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 E 1,040 DE DENSIDADE).

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

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA: REALIZADA COM LEVEDURAS INDÍGENAS.

ENVELHECIMENTO: 35% DO VINHO É ENVELHECIDO EM BARRIS DE CARVALHO FRANCÊS.

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

PH: 3,65. **GRADUAÇÃO ALCÓOLICA:** 14,9% VOL.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: SUA COR É DE UM INTENSO VERMELHO VIOLÁCEO COM TONS ESCUROS. EM NARIZ A FRUTA É A PROTAGONISTA, E NOTAS AMADEIRADAS ACOMPANHAM NO SEU PONTO ÓTIMO. DISTINGUEM-SE NOTAS DE FRUTAS VERMELHAS, COMO A AMEIXA E A AMORA, E NOTAS DE BAUNILHA, CAFÉ E CHOCOLATE. NA BOCA É INTENSO, ENCORPADO E PERSISTENTE, COM MUITO BOA ACIDEZ. O EXCELENTE EQUILÍBRIO ENTRE AS CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DESTA VARIEDADE, DO TERROIR E DO CARVALHO, FAZ COM ESTE VINHO SEJA ELEGANTE, COMPLEXO E COM UM FINAL PROLONGADO. É IDEAL PARA ACOMPANHAR CARNES, MASSAS E ENSOPADOS.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: ENTRE 16° E 18°C

ENÓLOGOS: LUIS BARRAUD - IGNACIO MACCIARDI.

VENTAS@PANNUNZIOWINES.COM | WWW.PANNUNZIOWINES.COM

