



Giovanni Vincenzo Pannunzio Classic – Malbec

Ficha técnica

Giovanni Vincenzo Pannunzio
Classic – Malbec



Variedad: Malbec 100%

Región: Barrancas, Maipú, Mendoza.

Vendimia: Entre el 5 y 10 de Marzo, realizado en las primeras horas de la mañana hasta las 11 hs. En cajas plásticas de 20kg.

Recepción: Sobre cinta de selección de racimos, asegurando sanidad, limpieza y pureza varietal.

Elaboración: Despalillado, las bayas se transportan en cubones de acero inoxidable hasta la vasija de fermentación.

Extracción: Sangrado del 10%.

Maceración: en frío de 48 horas.

Levaduras: Seleccionadas.

Fermentación alcohólica: 7 a 10 días entre 26° C a 28°C, se hacen 3 remontajes diarios hasta los 1,020 de densidad. Luego se hacen 2 remontajes diarios hasta los 1,000 de densidad y un delestaje a lo largo de la fermentación (1,080 y 1,040 de densidad).

Maceración: Post-fermentiva de 4 a 7 días.

Fermentación maloláctica: con bacterias indígenas.

Crianza: en barricas francesas, el 20% del vino.

Estabilización: vino sin filtrar sólo estabilizado por frío natural.

PH: 3,65.

Alcohol: 14,50% Vol.

Notas de degustación:

A la vista presenta un color rojo rubí. En nariz, aromas a frutos rojos y negros que recuerdan a la ciruela, higo, también aromas a dulce de durazno y aromas a vainilla. En boca es redondo y equilibrado, con un final prolongado y taninos dulces.

Temperatura de servicio: entre 16° y 18°C.

Enólogos Sergio Montiel.