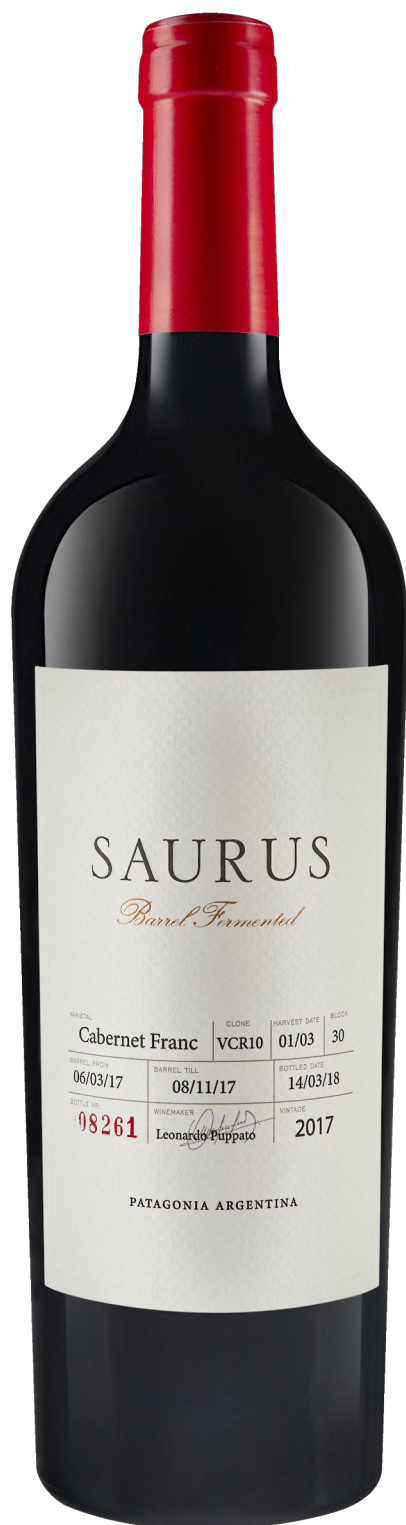




SAURUS

Barrel Fermented

Fecha de cosecha	1 de marzo de 2017
Composición varietal	100% Cabernet Franc
Rendimiento	8.200 kg./ hectárea
Cosecha	Manual en cajas de 18 kilos y traslado a bodega en bins para posterior selección en la mesa vibratoria con selectora óptica.
Tiempo de maceración	En tanques de acero inoxidable, con grano entero, cuatro días a bajas temperaturas con agregado de enzimas y pellets de hielo seco.
Fermentación alcohólica	Se sembró la levadura seleccionada y se realizaron remontajes mojando el sombrero y oxigenando. El 6 de Marzo se trasegó el mosto tinto a barricas nuevas de roble para su fermentación en cavas climatizadas. Finalizada la fermentación alcohólica, se realizó la fermentación maloláctica en las mismas barricas sembrando bacterias lácticas seleccionadas.
Fermentación maloláctica	El 100% del vino se conservó durante 8 meses (desde el 6/03 hasta el 8/11) en barricas nuevas de roble Francés (70%) y Americano (30%). Fue embotellado el 14/03/2018. El tostado de la madera fue realizado por las tonelerías a pedido de nuestro enólogo, para uso exclusivo de esta bodega.
Crianza	

INFORMACIÓN TÉCNICA	14,0% Vol
Alcohol	5,65 g/l
Acidez total	3,59
Ph	1,94 g/l
Azúcar residual	10.000 botellas
Producción	

NOTAS DE CATA

A la vista presenta un profundo color rojo muy vivo.

En nariz, aromas a especias se combinan con frutos rojos maduros, como ciruelas y guindas. Su acidez es equilibrada, la fermentación en barricas de roble aporta una persistente estructura en boca donde aparecen delicadas notas de especias, cuero y chocolate negro, lo que lo convierten en un vino complejo y elegante.

Vino estabilizado naturalmente, posibles precipitados.

Lic. Leonardo Puppato

WINEMAKER