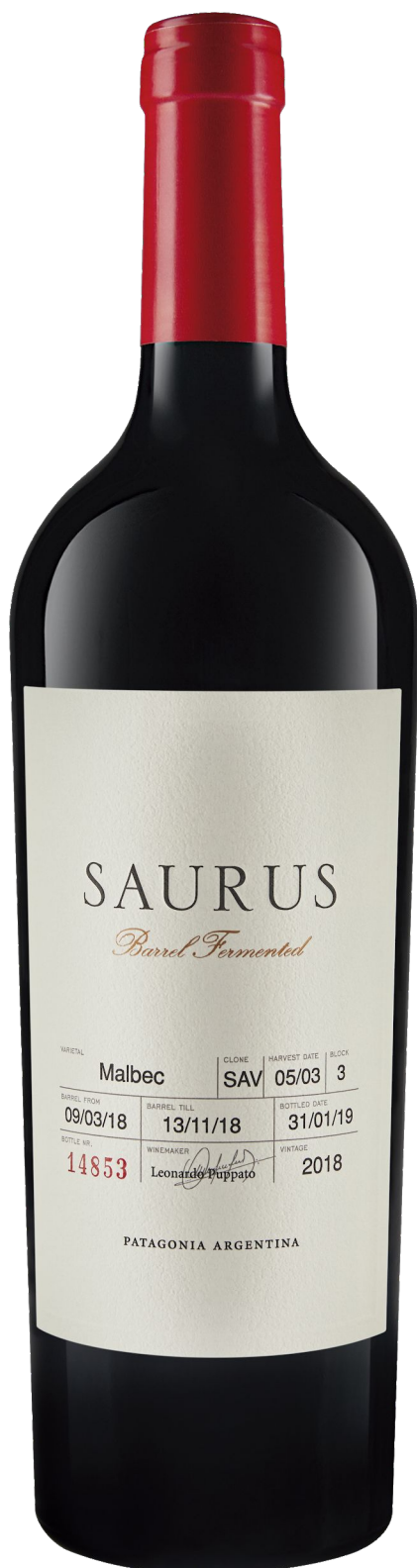


FAMILIA SCHROEDER

WINES FROM PATAGONIA



SAURUS

Barrel Fermented

Fecha de cosecha	5 de Marzo 2018
Composición varietal	100% Malbec
Rendimiento	8.300 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 aproximadamente un 50% de granos enteros, mojando el sombrero alternadamente durante cuatro días a baja temperatura con agregado de enzimas y pellets de hielo seco.
Fermentación alcohólica	Se siembran las levaduras en el tanque y en plena fermentación, el 9 de Marzo se trasegó el mosto tinto a barricas nuevas de roble para su fermentación en cavas climatizadas.
Fermentación maloláctica	Finalizada la fermentación alcohólica, se realiza la fermentación maloláctica en forma espontánea en las mismas barricas.
Crianza	El 100% del vino se conservó durante 8 meses (desde el 9/03 hasta el 13/11) en barricas nuevas de roble Francés (60%) y Americano (40%). El tostado de la madera fue realizado por las tonelerías a pedido de nuestro enólogo, para uso exclusivo de esta bodega. Fecha de embotellado: 31/01/2019

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol	14,0% Vol
Acidez total	5,66 g/l
Ph	3,55
Azúcar residual	2,54 g/l
Producción	25.000 botellas

NOTAS DE CATA

A la vista presenta un profundo color rojo bordo, con destellos violáceos muy vivos e intensos. En nariz, aromas a violetas se combinan con frutos rojos y negros como ciruelas, guindas y arándanos. Su fermentación en barricas de roble aporta en una persistente estructura en boca y delicadas notas de moka y chocolate blanco, lo que lo convierte en un vino complejo y agradable.

Vino estabilizado naturalmente, posibles precipitados.

Lic. Leonardo Puppato

WINEMAKER