

SAURUS

Barrel Fermented



Fecha de cosecha	20 de Febrero de 2018
Composición varietal	100% Pinot Noir
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	Cuatro días a baja temperatura con agregado de enzimas.
Fermentación alcohólica	Se siembran las levaduras seleccionadas y se remonta para mojar el sombrero alternadamente durante cuatro días en contacto con sus hollejos, luego en plena fermentación, se descuba y se manda el jugo a barricas de roble hasta el final de la fermentación.
Fermentación maloláctica	Realizada en las mismas barricas de roble.
Crianza	El 100% del vino se añejó durante 6 meses (desde el 24/02 al 30/08) en barricas de roble Francés (50%) y Americano (50%). El tostado de la madera fue a pedido de nuestro enólogo y realizado por las tonelerías para uso exclusivo de esta bodega. Embotellado: el 15/02/2019.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol	14.0% Vol
Acidez total	5.58 g/l
Ph	3.52
Azúcar residual	1.98 g/l
Producción	20.000 botellas

NOTAS DE CATA

A la vista presenta color rojo brillante de intensidad media alta. En nariz se perciben aromas a frutos rojos como grosellas, frambuesas y frutillas. Se perciben además notas florales y suaves deijos de vainilla y cacao aportadas por el roble. En boca es muy frutado, con taninos dulces y refinados. Una acidez vibrante al final que lo hace muy agradable y bebible.

Vino estabilizado naturalmente, posibles precipitados.

Lic. Leonardo Puppato
WINEMAKER