

FAMILIA
SCHROEDER
WINES FROM PATAGONIA

SAURUS
PATAGONIA



Chardonnay 2019

Fecha de cosecha	Segunda semana de Febrero.
Composición varietal	100% Chardonnay
Rendimiento	11.200 Kg./hectárea
Cosecha	Manual y luego se colocó en cámara de frío durante 12 horas. Luego selección en mesa vibratoria.
Tiempo de maceración	Seis horas de maceración en prensa neumática, obteniendo el mosto flor a bajas presiones.
Fermentación alcohólica	En tanques de acero inoxidable, durante 15 días, a una temperatura promedio entre 14-16°C.
Fermentación maloláctica	El 40% del corte.
Crianza	Se conservó con sus finas borras a baja temperatura en tanques de acero inoxidable, realizando una puesta en suspensión cada 15 días con gas inerte hasta el final de estabilización y realización del corte.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol	13% VOL
Acidez total	7,30 G/L
Ph	3,20
Azúcar residual	2,80 G/L
Producción anual	35.000 botellas

NOTAS DE CATA

A la vista presenta un color amarillo dorado con reflejos verdosos.
En nariz, se perciben aromas cítricos y minerales, que se combinan con notas tropicales y florales.
En boca tiene muy buena entrada, es frutal, fresco, de buena acidez y equilibrio.
Vino estabilizado naturalmente, posibles precipitados.

Lic. Leonardo Puppato
WINEMAKER