

FAMILIA
SCHROEDER
WINES FROM PATAGONIA



SAURUS

ESTATE

Cabernet Sauvignon 2019

Fecha de cosecha	Fines de marzo y primeros días de abril.
Composición varietal	100% Cabernet Sauvignon
Rendimiento	12.000 Kg./hectárea
Cosecha	Manual y luego selección en mesa vibratoria.
Fermentación alcohólica	Se lleva a cabo en tanques de acero inoxidable con enzimas y levaduras seleccionadas, durante 10 días a una temperatura de 27°C.
Tiempo de maceración	Tres días en frío con gas carbónico y pellets de hielo seco, después de la fermentación, siete días de maceración con sombrero sumergido a baja temperatura.
Fermentación maloláctica	Con siembra de bacterias lácticas. 100% en tanques de acero inoxidable.
Crianza	La totalidad del vino ha permanecido en tanques de acero inoxidable, poniéndose en suspensión sus finas lías periódicamente, hasta su estabilización y corte final.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol	14% VOL
Acidez total	5,72 G/L
Ph	3,57
Azúcar residual	2,59 G/L
Producción anual	72.000 botellas

NOTAS DE CATA

A la vista presenta un color rojo bordó muy intenso.
En nariz es complejo donde se combinan aromas de frutos rojos, eucalipto, pimienta negra y especias.
En boca se expresa con buena estructura, pero a la vez fresco y frutal, un vino con características bien definidas.
Vino estabilizado naturalmente, posibles precipitados.

Lic. Leonardo Puppato
WINEMAKER