

FAMILIA  
**SCHROEDER**  
WINES FROM PATAGONIA

# SAURUS

## ESTATE

### 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

