

FAMILIA
SCHROEDER
WINES FROM PATAGONIA

SAURUS

ESTATE



Malbec 2019

Fecha de cosecha	Segunda quincena de Marzo.
Composición varietal	100% Malbec
Rendimiento	11.500 Kg./hectárea
Cosecha	Manual y luego selección en mesa vibratoria.
Fermentación alcohólica	En tanques de acero inoxidable con enzimas y levaduras seleccionadas.
Tiempo de maceración	Dos días en frío con CO2, luego 12 días de fermentación y posteriormente tres días de maceración a baja temperatura y con sombrero sumergido.
Fermentación maloláctica	Espontánea, 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	13,5% VOL
Acidez total	5,85 G/L
Ph	3,53
Azúcar residual	3,04 G/L
Producción anual	225.000 botellas

NOTAS DE CATA

A la vista presenta un color rojo violáceo muy intenso. En nariz es complejo, se combinan aromas de frutos rojos, como cerezas y guindas con suaves notas de violetas. El contacto con las finas lías le otorgan un delicado dejo de frutos secos. En boca es agradable, fresco y frutal, un vino con características varietales bien definidas.

Vino estabilizado naturalmente, posibles precipitados.

Lic. Leonardo Puppato

WINEMAKER