

FAMILIA
SCHROEDER
WINES FROM PATAGONIA



SAURUS

ESTATE

Merlot 2019

Fecha de cosecha	Segunda y tercera semana de Marzo.
Composición varietal	100% Merlot
Rendimiento	10.900 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 diez días de fermentación y posteriormente siete días de maceración a baja temperatura.
Fermentación maloláctica	100% en tanques de acero inoxidable (espontánea).
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	5,66 G/L
Ph	3,51
Azúcar residual	3,50 G/L
Producción anual	24.000 botellas

NOTAS DE CATA

A la vista presenta un color rojo violáceo intenso que demuestra su juventud. En nariz es complejo donde se combinan aromas de frutos rojos, anís, levemente especiado y sutiles notas de menta. En boca es frutal, de buena acidez, agradables taninos y buen final. *Vino estabilizado naturalmente, posibles precipitados.*

Lic. Leonardo Puppato
WINEMAKER