

FAMILIA
SCHROEDER
WINES FROM PATAGONIA

SAURUS

ESTATE



Pinot Noir 2019

Fecha de cosecha	Última semana de Febrero.
Composición varietal	100% Pinot Noir.
Rendimiento	11.900 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	Tres días en frío con CO2, 30% grano entero, luego doce días de fermentación y posteriormente tres días de maceración postfermentativa.
Fermentación maloláctica	100% en tanques de acero inoxidable (con siembra de bacterias).
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	6,02 G/L
Ph	3,50
Azúcar residual	2,40 G/L
Producción anual	63.000 botellas

NOTAS DE CATA

A la vista presenta tonos rojos cereza, vivos, de intensidad media.
A la nariz se detectan frutos rojos como frambuesas, grosellas y frutillas, acompañado con notas de hongos y delicado dejo mineral.
En boca es frutal, redondo y con taninos dulces, elegante, de acidez balanceada.
Vino estabilizado naturalmente, posibles precipitados.

Lic. Leonardo Puppato
WINEMAKER