

# FAMILIA SCHROEDER

WINES FROM PATAGONIA



## SAURUS ESTATE

### Red Blend 2019

Fecha de cosecha

Segunda quincena de Marzo.

Composición varietal

40% Merlot - 30% Malbec - 25% Pinot Noir  
5% Sauvignon Blanc

Rendimiento

11.100 Kg./hectárea

Cosecha

Manual y luego selección en mesa vibratoria.

Fermentación alcohólica

En tanques de acero inoxidable con enzimas y levaduras seleccionadas.

Los varietales tintos se elaboran por separado, dos días en frío con pellets de CO<sub>2</sub>, luego 12 días de fermentación tradicional con remontajes, Pisoneos y dellestage. El Sauvignon Blanc se elabora bajo método protectivo y a baja temperatura.

Fermentación maloláctica

Se realiza el corte o mezcla de los diferentes varietales y se hace la fermentación maloláctica al 100% en tanques de acero inoxidable.

Crianza

La totalidad del vino ha permanecido en tanques de acero inoxidable con InsetStave de roble francés 70% y americano 30% durante 6 meses.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol

14,0% VOL

Acidez total

5,75 G/L

Ph

3,54

Azúcar residual

2,21 G/L

Producción anual

55.000 botellas

### NOTAS DE CATA

A la vista presenta un color rojo violáceo intenso, que denota su madurez.

En nariz es complejo, se combinan aromas de frutos negros, con suaves notas florales de violetas y especias. Su contacto con roble francés y americano, le aporta un delicado bouquet. En boca es agradable, untuoso y frutal, un vino de corte Patagónico con características bien definidas.

*Vino estabilizado naturalmente, posibles precipitados.*

*Lic. Leonardo Puppato*

WINEMAKER