

FAMILIA  
**SCHROEDER**  
WINES FROM PATAGONIA

**SAURUS**  
PATAGONIA



**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