

SAURUS

Pinot Noir Rosé 2019

Fecha de cosecha	Segunda semana de Febrero.
Composición varietal	100% Pinot Noir
Rendimiento	10.200 Kg./hectárea
Cosecha	Manual y luego selección en mesa vibratoria.
Tiempo de maceración	Dos horas en frío en el interior de la prensa neumática con protección de hielo seco (CO2). Luego, estrujado suave a baja presión, inferior a 1.2 Bar.
Fermentación alcohólica	Quince días a 14/15°C en tanques de acero inoxidable, utilizando levaduras seleccionadas. Control y degustación día a día.
Fermentación maloláctica	No se realizó para mantener la acidez málica natural.
Crianza	Permaneció 4 meses a temperatura baja controlada, en tanques de acero inoxidable, sobre sus finas lías, para obtener untuosidad, cremosidad y preservar la fruta fresca.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol	13% VOL
Acidez total	6,52 G/L
Ph	3,22
Azúcar residual	2,25 G/L
Producción anual	35.000 botellas

NOTAS DE CATA

A la vista presenta un color rosa pálido, con delicados tonos salmón.
En nariz es complejo, presenta delicados aromas florales, como jazmines, azahar y pétalos de rosas.
En boca es fresco, frutal, de buena acidez y equilibrado.
Vino estabilizado naturalmente, posibles precipitados.

Lic. Leonardo Puppato
WINEMAKER

