

FAMILIA
SCHROEDER
WINES FROM PATAGONIA

SAURUS
PATAGONIA



Sauvignon Blanc 2019

Fecha de cosecha	Tercera semana de Febrero.
Composición varietal	100% Sauvignon Blanc
Rendimiento	11.100 Kg./hectárea
Cosecha	Manual y luego selección en mesa vibratoria.
Tiempo de maceración	Cuatro horas en frío en el interior de la prensa y con protección de nieve carbónica y pellets de hielo seco. Finalmente prensado suave a baja presión.
Fermentación alcohólica	En tanques de acero inoxidable, utilizando enzimas y levaduras seleccionadas.
Fermentación maloláctica	El 20% del corte.
Crianza	Se conservó a baja temperatura en tanques de acero inoxidable, poniendo en suspensión finas borras cada 15 días hasta su estabilización y posterior embotellado.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol	12% VOL
Acidez total	7,80 G/L
Ph	3,15
Azúcar residual	2,81 G/L
Producción anual	25.000 botellas

NOTAS DE CATA

Vino joven que presenta un color amarillo pajizo pálido con suaves notas verdosas. En nariz se perciben aromas cítricos como pomelo rosado y lima delicadamente integradas con notas de pasto verde y ruda. De muy buena entrada en boca, es un blanco frutal, fresco y con excelente nivel de acidez. Bien equilibrado y persistente.
Vino estabilizado naturalmente, posibles precipitados.

Lic. Leonardo Puppato
WINEMAKER