

FAMILIA SCHROEDER

WINES FROM PATAGONIA



SAURUS SELECT

Cabernet Sauvignon 2018

Fecha de cosecha	Primera semana de Abril.
Composición varietal	100% Cabernet Sauvignon
Rendimiento	9.300 Kg./hectárea
Cosecha	Manual y luego selección en mesa vibratoria con selectora óptica.
Tiempo de maceración	Tres días en frío con granos enteros y agregado de pellets de CO2.
Fermentación alcohólica	En tanques de acero inoxidable con enzimas y levaduras seleccionadas, realizando suaves remontajes y delestages durante trece días, una vez seco, le damos diez días de maceración con degustaciones periódicas, con sombrero sumergido y temperatura controlada.
Fermentación maloláctica	50% en tanques (espontánea) y 50% en barricas (espontánea).
Crianza	50% permaneció 12 meses en barricas de Roble Francés y Americano tostado medio y medio plus. El 50% restante, se conservó en tanques de acero inoxidable para conservar las notas frutadas.
Clarificación	Clarificación natural.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol	14,5% VOL
Acidez total	5,48 G/L
Ph	3,55
Azúcar residual	2,85 G/L
Producción	25.000 botellas

NOTAS DE CATA

A la vista presenta color rojo granate muy intenso que denota su madurez. En nariz es complejo, se combinan aromas de frutos rojos maduros, pimienta negra y especias. Su paso por roble aporta notas de chocolate y moka. En boca tiene muy buena entrada, con taninos dulces, intensos y bien equilibrados. Es un vino persistente, elegante y de buena acidez.

Vino estabilizado naturalmente, posibles precipitados.

Lic. Leonardo Puppato

WINEMAKER