

FAMILIA SCHROEDER

WINES FROM PATAGONIA

SAURUS

SELECT

Chardonnay 2019

Fecha de cosecha

Segunda y tercera semana Febrero.

Composición varietal

100% Chardonnay.

Rendimiento

9.800 Kg./hectárea

Cosecha

Manual. Selección de racimos y luego selección de granos en mesa vibratoria con selectora óptica.

Tiempo de maceración

Se carga la prensa por gravedad para mantener la mayor cantidad posible de granos enteros. Se mantienen en el interior de la prensa neumática durante unas 5 horas a baja temperaturas.

Luego, prensado suave a baja presión degustando durante el proceso el mosto.

Clarificación con frío en tanques de acero inoxidable hasta 100 a 150 NTU.

Fermentación alcohólica

30% en barricas nuevas de roble Francés y Americano y 70% en tanques de acero inoxidable con levaduras y enzimas seleccionadas.

Fermentación maloláctica

Realizada en el 30% del vino. Inducida con bacterias lácticas en el interior de las barricas de roble.

Crianza

30% permaneció 6 meses en barricas de roble Francés y Americano (70/30%) y el 70% restante se conservó con sus finas lías en tanques de acero inoxidable para preservar los aromas frutales.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol

13,0% VOL

Acidez total

7.16 G/L

Ph

3,30

Azúcar residual

1,85 G/L

Producción

19.800 botellas

NOTAS DE CATA

Vino de color amarillo intenso con reflejos verdosos. Presenta aromas complejos. Delicadas notas cítricas se combinan con flores blancas y refrescantes frutas tropicales. Aparecen también, trazas minerales. Por su fermentación parcial en roble, se perciben elegantes y suaves notas de vainilla y chocolate blanco. Buena entrada y agradable boca, es un blanco fresco, de buena acidez, frutado y de largo final.

Vino estabilizado naturalmente, posibles precipitados.

Lic. Leonardo Puppato

WINEMAKER

