

FAMILIA SCHROEDER

WINES FROM PATAGONIA



SAURUS SELECT

Malbec 2018

Fecha de cosecha

Segunda semana de Marzo y primera de Abril.

Composición varietal

100% Malbec

Rendimiento

8.900 Kg./hectárea

Cosecha

Manual y luego selección en mesa vibratoria con seleccionadora óptica.

Tiempo de maceración

El mayor porcentaje que se pueda de grano entero. Tres días en frío con gas carbónico y pellets de hielo seco.

Fermentación alcohólica

En tanques de acero inoxidable con enzimas y levaduras seleccionadas durante diez días realizando remontajes y delestages, una vez seco le damos unos cinco días de maceración con sombrero sumergido y degustando a diario.

Fermentación maloláctica

60% en tanques y 40% en barricas (con siembra de bacterias lácticas seleccionadas).

Crianza

40% permaneció 12 meses en barricas de roble francés y americano tostado medio y medio plus. El 60% restante, se conservó en tanques de acero inoxidable para mantener la fruta y la frescura.

Clarificación

Clarificación natural.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol

14% VOL

Acidez total

5,88 G/L

Ph

3,69

Azúcar residual

2,37 G/L

Producción

90.000 botellas

NOTAS DE CATA

A la vista presenta un color rojo violáceo muy intenso con reflejos rubí. En nariz es complejo, se combinan aromas de frutos rojos maduros, como grosellas, ciruelas y guindas, además de notas florales y especias. Su paso por roble aportó un toque de vainilla y moka. En boca tiene muy buena entrada, con taninos dulces y jugosos. Es un vino persistente y elegante.

Vino estabilizado naturalmente, posibles precipitados.

Lic. Leonardo Puppato

WINEMAKER