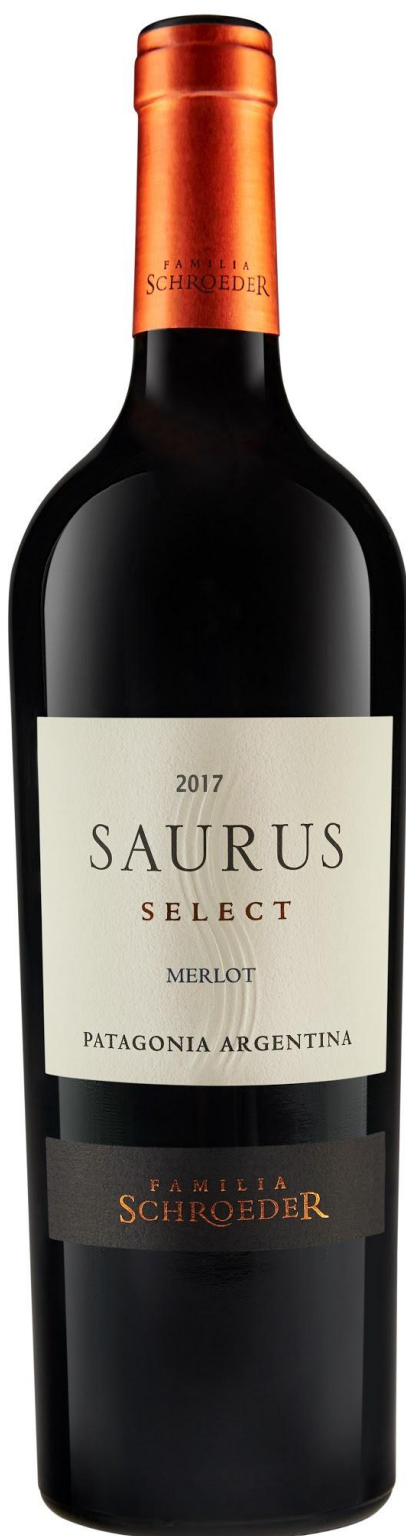


FAMILIA SCHROEDER

WINES FROM PATAGONIA



SAURUS SELECT

Merlot 2018

Fecha de cosecha

Segunda y tercera semana de Marzo.

Composición varietal

100% Merlot

Rendimiento

9.500 Kg./hectárea

Cosecha

Manual y luego selección en mesa vibratoria con seleccionadora óptica.

Tiempo de maceración

Tres días en frío con agregado de enzimas y pellets de CO₂.

Fermentación alcohólica

En tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas, realizando remontajes y delestages durante 10 días y una vez seco, unos 7 días de maceración con sombrero sumergido y temperatura controlada.

Fermentación maloláctica

60% en tanques (espontánea) y 40% en barricas (espontánea).

Crianza

40% permaneció 10 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 sus notas frutales.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol

14,5% VOL

Acidez total

5,96 G/L

Ph

3,49

Azúcar residual

2,50 G/L

Producción

25.000 botellas

NOTAS DE CATA

A la vista presenta color rojo rubí brillante e intenso. A la nariz se perciben frutos rojos, sutil dejo floral y diversas especias como anís, menta fresca y pimienta, acompañadas con elegantes notas de vainilla y moka aportadas por la madera. En boca es muy complejo, se perciben taninos amables, acidez moderada y fruta madura. Es un vino equilibrado y fácil de beber.

Vino estabilizado naturalmente, posibles precipitados.

Lic. Leonardo Puppato

WINEMAKER