

SAURUS

SELECT

Pinot Noir 2018

Fecha de cosecha	Última semana Marzo
Composición varietal	100% Pinot Noir
Rendimiento	9.200 Kg./hectárea
Cosecha	Manual y selección en mesa vibratoria con seleccionadora óptica.
Tiempo de maceración	Con grano entero durante tres días en frío y agregado de pellets de CO2.
Fermentación alcohólica	En tanques abiertos de acero inoxidable con enzimas y levaduras seleccionadas. Ocho días de fermentación realizando diariamente, pisoneos y remontajes suaves. Posteriormente una vez seco, le damos cuatro días de maceración con degustación periódica.
Prensado	En prensa neumática, a baja presión y en ambiente reductivo.
Fermentación maloláctica	60% en tanques y 40% en barricas (con siembra de bacterias lácticas seleccionadas).
Crianza	40% permaneció 9 meses en barricas de Roble Francés y Americano tostado medio y medio plus. El 60% restante se conservó en tanques de acero inoxidable para conservar sus caracteres frutales.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol	14% VOL
Acidez total	5,45 G/L
Ph	3,60
Azúcar residual	2,20 G/L
Producción anual	60.000 botellas

NOTAS DE CATA

A la vista presenta tonalidades rojas intensas. Aromas florales a violetas y rosas se combinan con notas minerales y frutos rojos como frambuesas y frutillas. El roble aporta agradables notas a vainilla y cacao. En boca, este Pinot Noir de cuerpo medio presenta taninos suaves y dulces, un perfil frutal y acidez marcada. Es un vino equilibrado y elegante.

Vino estabilizado naturalmente, posibles precipitados.

Lic. Leonardo Puppato
WINEMAKER

