

FAMILIA SCHROEDER

WINES FROM PATAGONIA

SAURUS

SELECT

MALBEC 2022

| | |
|--------------------------|--|
| 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 | 5,45 G/L |
| Ph | 3,55 |
| Azúcar residual | 2,45 G/L |
| Producción anual | 105.000 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



