

SAURUS
BARREL FERMENTED

Pinot Noir
2007

NOTAS DE CATA

A LA VISTA PRESENTA TONALIDADES ROJAS Y BRILLANTES. EN NARIZ SE PERCIBEN AROMAS A FRUTOS ROJOS COMO GROSELLAS, FRAMBUESAS Y FRUTILLAS.

POR SU FERMENTACIÓN EN BARRICAS DE ROBLE, SE PERCIBEN NOTAS A VAINILLA Y CACAO. EN BOCA ES MUY FRUTADO, CON TANINOS DULCES Y BUENA ACIDEZ.

VINO ESTABILIZADO NATURALMENTE, EMBOTELLADO SIN FILTRAR.

FECHA DE COSECHA

26 DE FEBRERO DE 2007

✕

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% PINOT NOIR

✕

RENDIMIENTO

65 QQ. POR HECTÁREA.

✕

COSECHA

MANUAL. MANTENIMIENTO DE RACIMOS EN CÁMARA DE FRÍO A 0°C HASTA EL MOMENTO DE LA SELECCIÓN EN LA MESA VIBRATORIA.

✕

TIEMPO DE MACERACIÓN

GRANO ENTERO, 3 DÍAS A BAJAS TEMPERATURAS ANTES DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA.

✕

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

TRES DÍAS EN CONTACTO CON SUS HOLLEJOS, LUEGO COLOCADO EN BARRICAS DE ROBLE HASTA EL FINAL DE LA FERMENTACIÓN, 10 DÍAS MAS TARDE.

✕

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

REALIZADA EN BARRICAS.

✕

CRIANZA

EL 100% DEL VINO SE AÑEJÓ DURANTE 6 MESES (DESDE EL 01/03 AL 04/09) EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS (30%) Y AMERICANO (70%). EL TOSTADO DE LA MADERA FUE REALIZADO POR LAS TONELERÍAS PARA USO EXCLUSIVO DE ESTA BODEGA.

✕

ALCOHOL

14 % VOL

✕

ACIDEZ TOTAL

5,35 G/L

✕

PH

3,55

✕

AZÚCAR RESIDUAL

2,87 G/L.

✕

PRODUCCIÓN

13.000 BOTELLAS

CALLE 7 NORTE, SAN PATRICIO DEL CHAÑAR (8305) | NEUQUEN | PATAGONIA | ARGENTINA
DESDE ARGENTINA: T: 0 299 155 08 6767 | F: 0 299 155 88 0359
DESDE EL EXTERIOR: T: +54 9 299 5 08 6767 | F: +54 9 299 588 0359
E-MAIL: INFO@FAMILIASCHROEDER.COM | WEBSITE: WWW.FAMILIASCHROEDER.COM

Decanter Wine Day, Curitiba 27/06/2013.