

SAURUS  
BARREL FERMENTED

Malbec  
2007

## NOTAS DE CATA

A LA VISTA PRESENTA COLORES ROJOS CON DESTELLOS VIOLÁCEOS MUY VIVOS.

EN NARIZ, AROMAS A VIOLETAS SE COMBINAN CON FRUTOS ROJOS COMO CIRUELAS Y GUINDAS. SU FERMENTACIÓN EN BARRICAS DE ROBLE APORTA NOTAS A VAINILLA Y CACAO, LO QUE LO CONVIERTEN EN UN VINO ELEGANTE.

EN BOCA ES FRUTADO, CON TANINOS DULCES Y BUENA ACIDEZ.

VINO ESTABILIZADO NATURALMENTE, EMBOTELLADO SIN FILTRAR.

### FECHA DE COSECHA

20 DE MARZO DE 2007

✕

### COMPOSICIÓN VARIETAL

100% MALBEC

✕

### RENDIMIENTO

68 QQ. POR HECTÁREA.

✕

### COSECHA

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

✕

### TIEMPO DE MACERACIÓN

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

✕

### FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

CINCO DÍAS EN CONTACTO CON LOS HOLLEJOS. EL 27 DE MARZO SE LO COLOCÓ EN BARRICAS DE ROBLE HASTA EL FINAL DE LA FERMENTACIÓN, 10 DÍAS MÁS TARDE.

✕

### FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

REALIZADA EN BARRICAS.

✕

### CRIANZA

EL 100% DEL VINO SE AÑEJÓ DURANTE 8 MESES (DESDE EL 27/03 HASTA EL 03/12) EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE AMERICANO (70%) Y FRANCÉS (30%). EL TOSTADO DE LA MADERA FUE REALIZADO POR LAS TONELERÍAS PARA USO EXCLUSIVO DE ESTA BODEGA.

✕

### ALCOHOL

14 % VOL

✕

### ACIDEZ TOTAL

5,97 G/L

✕

### PH

3,5

✕

### AZÚCAR RESIDUAL

2,87 G/L.

✕

### PRODUCCIÓN

15.000 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.