

FAMILIA SCHROEDER

*Cabernet Sauvignon*  
2004

## NOTAS DE CATA

A LA VISTA PRESENTA UN COLOR ROJO MUY INTENSO QUE DETONA SU MADUREZ.

EN NARIZ ES MUY COMPLEJO, SE COMBINAN AROMAS DE FRUTOS ROJOS MADUROS, PIMIENTA NEGRA Y ESPECIAS. SU CRIANZA EN ROBLE APORTA NOTAS DE TABACO, CHOCOLATE Y CAFÉ.

EN BOCA TIENE BUENA ENTRADA, CON TANINOS DULCES, INTENSOS Y BIEN EQUILIBRADOS. ES UN VINO ELEGANTE, PERSISTENTE, VOLUMINOSO, Y DE BUENA ACIDEZ.

VINO ESTABILIZADO NATURALMENTE, EMBOTELLADO SIN FILTRAR, POSIBLES PRECIPITADOS.

## FECHA DE COSECHA

20 DE ABRIL DE 2004

X

## COMPOSICIÓN VARIETAL

100% CABERNET SAUVIGNON

X

## RENDIMIENTO

50 QQ. POR HECTÁREA.

X

## COSECHA

MANUAL Y LUEGO SELECCIÓN EN MESA VIBRATORIA.

X

## TIEMPO DE MACERACIÓN EN FRÍO

DOS DÍAS EN CÁMARA DE FRÍO Y LUEGO CUATRO DÍAS EN TANQUES.

X

## FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

17 DÍAS DE FERMENTACIÓN EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE CON LEVADURAS SELECCIONADAS.

X

## TIEMPO DE MACERACIÓN

MACERACIÓN EXTENDIDA. REALIZADA DURANTE 15 DÍAS A BAJAS TEMPERATURAS Y CON SOMBRERO SUMERGIDO.

X

## FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

INDUCIDA CON BACTERIAS LÁCTICAS Y REALIZADA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS EN NUESTRA SALA CLIMATIZADA.

X

## CRIANZA

EL 100% DE ESTE VINO ESTUVO 24 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS.

X

## CLARIFICACIÓN

SE UTILIZARON CLARAS DE HUEVOS FRESCOS DE GRANJA.

## ALCOHOL

14.5 % VOL

X

## ACIDEZ TOTAL

5,47 G/L

X

## PH

3,65

X

## AZÚCAR RESIDUAL

2,85 G/L.

X

## PRODUCCIÓN

7.500 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.*