



Desejo buscar...

Buscar

A Decanter

Produtores

Minha Conta

Onde Encontrar

Contato

Bebidas Importadas

Bebidas Nacionais

Cristais

Acessórios

Azeites

Todos os Vinhos

Por País / Região

Por Produtores

Por Harmonização

Por Tipo

Por Uva

1 ITEM

Você está em: [Início](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Familia Schroeder Saurus Barrel Fermented Pinot Noir 2012 \(750ml\)](#)

Familia Schroeder Saurus Barrel Fermented Pinot Noir 2012 (750ml) - 00122912



Classifique

Produtor: Familia Schroeder

Classificação: Tinto

Uva: Pinot Noir

País: Argentina

Safrá: 2012

Por R\$ 132,50
em 3X de R\$ 44,17 sem juros



Comprar



Ganhe
133 KM

Características Organolépticas: Cor rubi de média intensidade e brilhante. Nariz de frutas vermelhas, baunilha e chocolate. Boca muito macia, fresca, taninos doces!

Indique um amigo

Compartilhe: [Facebook](#) [Twitter](#)

Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: De Corpo

Tânicos: Moderadamente Tânico

Acidez: Moderadamente Fresco

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses)

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar

Região: Neuquén - Valle de San Patricio del Chañar - Seleção de vinhedo - Cuartel #14

Composição de Castas: 100% Pinot Noir (Clone R4)

Amadurecimento: 6 meses em barricas de carvalho francês (50%) e americano (50%).

Estimativa de Guarda: 8 anos

Temperatura de Serviço: 16-18°C

Características Climáticas: O Vale de San Patricio del Chanâr, a uma altitude de 350m, caracteriza-se por dias ensolarados, com alta luminosidade e constantes ventos que sopram da Cordilheira dos Andes, garantindo um perfeito estado sanitário nas uvas, com grande concentração de cor e aromas. A região está localizada a 39° de latitude Sul, com baixíssimo índice anual de pluviometria (160mm). Toda a irrigação é realizada por gotejamento.

Características do Solo: Solos pedregosos, de origem aluvial e com baixa presença de matéria orgânica.

Elaboração: Colheita manual. Rendimento de 7,5 ton/ha. Desengajo e fermentação com maceração das cascas por 5 dias. Termina o processo nas barricas, onde ocorre também a malolática. Amadurecimento em barricas.

Características Organolépticas: Cor rubi de média intensidade e brilhante. Nariz de frutas vermelhas, baunilha e chocolate. Boca muito macia, fresca, taninos doces!

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 14,5° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Escalopes suínos grelhados, servidos com sua deglagação em Kirsch e cerejas passas. Jambon Persillé. Pho Bo (Sopa vietnamita, servida com noodles de arroz e iscas de carne bovina). Delicioso com Reblochon maduro.

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: Não especificado.

Safrá 2012. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.