

Olá, Visitante. Faça Login ou Cadastre-se



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: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Familia Schroeder Pinot Noir-Malbec 2010 \(750ml\)](#)



## Familia Schroeder Pinot Noir-Malbec 2010 (750ml) - 00123110

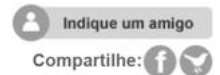


**Produtor:** Familia Schroeder  
**Classificação:** Tinto  
**Uva:** Malbec, Pinot Noir  
**País:** Argentina  
**Safr:** 2010

**Por R\$ 230,70**  
em 3X de R\$ 76,90 sem juros



**Características Organolépticas:** Cor rubi, intensa borda violácea. Uma mescla de fruta vermelha madura (cereja, framboesa), também ameixa, chocolate e especiarias variadas. Na boca, mostra-se fino, elegante e persistente.



### Ficha Técnica

#### Características Técnicas:

**Corpo:** Robusto 

**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

**Composição de Castas:** 50% Pinot Noir, 50% Malbec

**Amadurecimento:** 18 meses em barricas novas de carvalho francês.

**Estimativa de Guarda:** 10 anos

**Temperatura de Serviço:** 18°C

**Características Climáticas:** O Valle de San Patricio del Chañar, 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 5.300 kg/ha. Maceração a frio por 36 horas com adição de neve carbônica. Fermentação com leveduras selecionadas. Maceração de 7 dias em cubas de inox a 23°C. Malolática induzida em barricas. Amadurecimento.

**Características Organolépticas:** Cor rubi, intensa borda violácea. Uma mescla de fruta vermelha madura (cereja, framboesa), também ameixa, chocolate e especiarias variadas. Na boca, mostra-se fino, elegante e persistente.

**Fechamento com Tampa de Rosca:** Não

**Gradação Alcoólica:** 14,5° GL

**Diretrizes Enogastronômicas:** Pratos com cogumelos ou trufas. Peito de pato glaçado com mel e especiarias variadas. Queijos de sabor intenso.

**Premiações mais Relevantes:** Não especificado.

**Classificação Legal:** Não especificado.

*Safr 2010. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.*