

<https://www.enotecadecanter.com.br/vh-saurus-tt-malbec-patagonia.html>



## Saurus Malbec Familia Schroeder 2014

*“Nariz de cerejas e ameixas, especiarias doces e violeta. Agradável na boca, fresco e típico.”*

<b>Uva</b>	Malbec
<b>Tipo</b>	Tinto
<b>Produto</b>	Familia Schroeder
<b>Região</b>	Patagônia
<b>Enólogo</b>	Leonardo Puppato
<b>Safra</b>	2014

<b>Acidez</b>	Não
<b>Amadurecimento</b>	6 Meses Em Barricas De Carvalho Francês E Americano, 30% do Vinho.
<b>Classificação Legal</b>	Não
<b>Corpo</b>	Não
<b>Composição De Castas</b>	100% Malbec
<b>Composição Fruta</b>	Não
<b>Estado Evolução</b>	Não
<b>Estimativa De Guarda</b>	4 Anos
<b>Fechamento Com Tampa De Rosca</b>	Não
<b>Madeira</b>	Não
<b>Nome Comercial</b>	Não
<b>Temperatura De Serviço</b>	16°C

**Carta Vinho Sintética:** Nariz de cerejas e ameixas, especiarias doces e violeta. Agradável na boca, fresco e típico.

**Porque comprar:** UM MALBEC ALEGRE E DESPOJADO, APONTANDO PARA A FRUTA Excelente relação prazer /preço Produtor com abordagem orgânica nos vinhedos, embora não certificada!

*Safra 2015. Jantar em 05/07/2018. Restaurante Terapia.*

**Características Climáticas:** O Vale de San Patricio del Chanãr a 350 m.s.n.m. é caracterizado por dias ensolarados, com alta luminosidade. Os fortes ventos colaboram para cascas mais grossas, com grande concentração de cor e aromas. Pluviosidade inferior a 160mm. Irrigação por gotejamento.

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

**Características Organolépticas:** Linda cor violácea. Mescla um nariz de cerejas e ameixas, especiarias doces e violeta. Muito agradável na boca, fresco, representa fielmente o estilo da uva.

**Detalhamento Região:** Neuquén – Vale de San Patricio del Chañar

**Diretrizes Enogastronômicas:** Lombinho de cordeiro ao molho roti e ervas frescas. Picanha grelhada. Seleção de embutidos.

**Elaboração:** Colheita manual. Rendimento de 13 ton/ha. Maceração a frio por 2 dias. Fermentação alcoólica por 5 dias. Malolática espontânea. Amadurecimento.

*Safra 2015. Jantar em 05/07/2018. Restaurante Terapia.*