

<https://www.enotecadecanter.com.br/vh-saurus-tt-pinot-noir-malbec-familia-schroeder.html#review-form>



FAMILIA SCHROEDER PINOT NOIR - MALBEC 2013

“ Mescla fruta vermelha madura, chocolate e especiarias variadas. Na boca, mostra-se fino, elegante e persistente.”
Sommelier Enoteca

Uva	Pinot Noir - Malbec
Tipo	Tinto
Produtor	Familia Schroeder
Região	Patagônia
Safra	2013

FICHA TÉCNICA

Acidez	Moderadamente Fresco
Amadurecimento	18 Meses Em Barricas Novas De Carvalho Francês.
Classificação Legal	Não
Corpo	Robusto
Composição De Castas	50% Pinot Noir, 50% Malbec
Composição Fruta	Não
Estado Evolução	Não
Estimativa De Guarda	10 Anos
Fechamento Com Tampa De Rosca	Não
Madeira	Com Madeira (a Partir De 06 Meses)
Nome Comercial	Familia Schroeder Pinot Noir-malbec 2010 (750ml)
Temperatura De Serviço	18°C
Premiações Mais Relevantes	Não

Carta Vinho Sintética: Mescla fruta vermelha madura, chocolate e especiarias variadas. Na boca, mostra-se fino, elegante e persistente.

Porque comprar: Abordagem orgânica nos vinhedos, embora não certificada! Seleção especial das melhores vinhas do produtor. Tinto encorpado, de frutado generoso, para a guarda!

Características Climáticas: O Valle de San Patricio del Chanar, 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.

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.

Detalhamento Região: Neuquén - Valle de San Patricio del Chañar

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

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.

Safra 2012. Jantar em 31/12/2018. Passagem de Ano na Chácara em Colombo