



## PATAGONIA DE ETIQUETA

Los destellos más elegantes y distinguidos identifican a esta línea de vinos que viste de etiqueta el exótico encanto de la Patagonia. Con una receta original de arraigo ancestral se logran resaltar rasgos únicos que cautivan a los paladares más exquisitos.

Estos vinos tintos fermentados en barrica, previo el descarte del hollejo y las semillas, a diferencia de los modos tradicionales, brindan una acidez fresca y un justo equilibrio con la madera.

En Saurus Barrel Fermented la bodega hace su apuesta a la creatividad y la innovación y pone a prueba nuevos estilos, nuevos modelos técnicos y ensaya tipos de crianza en roble. Todos los detalles se expresan dedicadamente en la etiqueta que refleja la intimidad del proceso y su composición:

variedad, cuartel, año, parcela, clon, fecha de cosecha, fecha de inicio y fin de la crianza, fecha de embotellado y número de botella, junto con la firma del enólogo, Leonardo Puppato.

Esta versión se destaca por su elaboración en base a selecciones clonales de vides importadas de Europa, únicas en la región.

En el caso del Pinot Noir, la maceración inicial en frío es breve y la fermentación y crianza aproximadamente 6 meses. Luego se embotella y se estiba no menos de 6 meses. Para el Malbec, la maceración dura entre 4 y 5 días en frío y la fermentación y crianza alcanzan los 8 meses en barricas nuevas de roble.

### SAURUS BARREL FERMENTED

#### PINOT NOIR 2010

Clon 777 Cuartel #31

Fecha de cosecha: 20 de febrero de 2010

Composición varietal: 100% Pinot Noir

Rendimiento: 75 QQ / hectárea

Cosecha: Mantenimiento de racimos en cámara de frío a 0°C hasta el momento de la selección en la mesa vibratoria.

Fermentación alcohólica: Tres días en contacto con sus hollejos, luego colocado en barricas de roble hasta el final de la fermentación y posterior maloláctica.

Tiempo de maceración: Grano entero, 3 días a bajas temperaturas antes de la fermentación alcohólica.

Fermentación maloláctica: Realizada en barricas.

Crianza: El 100% del vino se añejó durante 6 meses (desde el 24/02 al 22/08) en barricas nuevas de roble.

El tostado de la madera fue realizado por las tonelerías para uso exclusivo de esta bodega.

Alcohol: 14,50%Vol.

Acidez total: 5,10 g/l

PH: 3,55

Azúcar residual: 2,10 g/l

Producción: 15.000 botellas

#### Notas de cata:

A la vista presenta tonalidades rojas y brillantes. En nariz se perciben aromas a frutos rojos como grosellas, frambuesas y frutillas. Por su fermentación en barricas de roble, remite no-tas a vainilla y cacao. En boca es muy frutado, con taninos amables y buena acidez. Vino estabilizado naturalmente, embotellado sin filtrar.

Enólogo: Lic. Leonardo Puppato



Safrá 2016. Prova em 16/05/2019. Decanter Wine Day Curitiba .