

<https://www.familiaschroeder.com/producto/saurus-select-pinot-noir/#>



Saurus Select

SAURUS SELECT PINOT NOIR

Los viñedos de Familia Schroeder se encuentran en el Valle de San Patricio del Chañar, rodeado por las vastas extensiones de la Patagonia Argentina

Caracterizado por los vientos fuertes y los días cálidos de verano con muchas horas de sol, este terroir extremo permite la obtención de colores intensos, complejidad de aromas y sobresalientes niveles de acidez que se conjugan dando paso a vinos equilibrados y elegantes. La delicada cosecha manual, la crianza en barricas de roble francés y americano y el embotellamiento sin filtrar, aseguran la permanencia de un gran abanico de aromas y sabores.

COSECHA

Manual.

VINIFICACIÓN

Maceración con grano entero durante tres días en frío. Luego ocho días de fermentación y posteriormente cuatro días de maceración a baja temperatura.

Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable con enzimas y levaduras seleccionadas. Fermentación maloláctica 60% en tanques (espontánea) y 40% en barricas (con siembra).

CRIANZA

40% permaneció 9 meses en barricas de Roble Francés y Americano tostado medio y medio plus. El 60% restante se conservó en tanques de acero inoxidable para conservar sus caracteres frutales.

DATOS TECNICOS

Alcohol 14°

Azúcar residual 2,20

Acidez total 5,45

PH 3,60

Safra 2017. Jantar em 30/05/2020.