

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Saurus Patagonia Select Malbec 2018
Vinícola	Familia Schroeder
Safra	2018
País	Argentina
Região	San Patricio Del Chañar, Neuquén (Patagônia)
Tipo	tinto
Castas	100% Malbec
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	12 meses em barricas novas de carvalho americano e francês para 40% do vinho
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	15 minutos
Premiações	90 James Suckling

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Bodega Familia Schroeder é uma belíssima e moderna vinícola, totalmente construída para uma vinificação por gravidade, localizada em San Patricio del Chañar, um pequeno município da província de Neuquén, na Patagônia Argentina.

O terroir patagônico vem se destacando cada vez mais no mundo vitivinícola. A silenciosa e desértica região goza de condições incríveis para a elaboração de grandes vinhos: baixa pluviosidade, boa altitude, excelente amplitude térmica diária na época do amadurecimento das uvas e uma característica muito peculiar: **ventos!** A umidade já é baixa, e a forte presença de ventos faz com que o ambiente seja inóspito para possíveis doenças e pragas ataquem os vinhedos e favorece o desenvolvimento de uma casca mais grossa e resistente, o que significa uma maior concentração de pigmentação e compostos aromáticos.

No início das obras de sua construção, na escavação do solo, foi encontrado um fóssil. Eram os restos de um dinossauro que habitava a região – o **Aelosaurus** (do grego *Aeolos*, Éolo – senhor dos ventos, e *saurus* – lagarto), nome escolhido em referência à grande quantidade de ventos na Patagônia. Em homenagem a esta descoberta – que está preservada no subsolo da vinícola, a empresa criou a linha **Saurus**.

Select é a intermediária da linha Saurus, que se destaca pelo impecável equilíbrio entre fruta e madeira. Isto se deve à decisão de amadurecer somente uma parte do vinho no carvalho: após a fermentação alcoólica, 60% do vinho vai para tanques de aço inox e 40% vai para barricas **novas** de carvalho francês e

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

purpura vivo intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas jovens de fruta (cereja, framboesa e mirtilo), especiarias lembrando chocolate meio amargo, baunilha e tabaco, leve floral de violeta e carne curada

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

de ótima intensidade, estrutura e frescor, tem taninos carnudos, acidez adequada ao conjunto, entregando frutas maduras, cassis, licor de chocolate e cereja, alcaçuz, leve mentolado, mostrando bom potencial gastronômico e de guarda

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

parrilla, cordeiro patagônico na brasa, paleta de javali com risoto de tomates assados, lasanha ao ragu de cordeiro e cogumelos frescos, charcutaria, queijos

americano de tosta média a média mais. Ambas as partes realizam a FML espontânea e um estágio de 12 meses, quando enfim, são novamente juntadas, e o vinho é clarificado por gravidade e engarrafado sem filtração.