

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Schroeder Saurus Pinot Noir Select 2021
Vinícola	Familia Schroeder
Safra	2021
País	Argentina
Região	Patagônia
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	14%
Maturação	9 meses em barricas de carvalho francês e americano de tosta média e média alta (40% do vinho)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	92 pts Tim Atkin 91 pts James Suckling Medalha de Ouro - Mundus Vini Medalha de Ouro - Mondial des Pinots

VEDANTE	TAÇA
 Natural	 Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Em San Patricio del Chañar (Patagonia Argentina) — uma das regiões vitícolas mais austrais do planeta — a Família Schroeder forjou uma vinícola modelo, que se favorece de um sistema de gravidade em cinco níveis, desde o recebimento das uvas até o engarrafamento do vinho.

Traz na linha Saurus uma homenagem à descoberta de um esqueleto de dinossauro Aeolosaurus, ocorrida durante as escavações para a construção da vinícola. Este foi o último registro do gênero e o primeiro em Neuquén.

Na região, a Pinot Noir mostra ótima vocação. O clima frio e seco permite que a casta atinja excelentes níveis de maturação, tanto fisiológica quanto fenólica. Como resultado, vinhos intensos em cor e aromas, repletos de tipicidade varietal.

O Saurus Select Pinot Noir é um belo exemplo dessa descrição.

Proveniente de vinhedos cultivados organicamente, tem sua fermentação realizada com leveduras selecionadas e maturação de 9 meses em carvalho francês e americano.

ANÁLISE SENSORIAL	
 Análise visual	DESCRIÇÃO vermelho rubi brilhante e intenso
 Análise olfativa	INTENSIDADE baixa alta
	EVOLUÇÃO primário terciário
 Análise gustativa	DESCRIÇÃO frutas vermelhas frescas (morango, framboesa e cereja), especiarias doces e picantes, integradas com nuances florais de rosas e violetas
	INTENSIDADE baixa alta
	DOÇURA seco doce
	ACIDEZ baixa alta
	TANINO baixa alta
	CORPO leve encorpado
	PERSISTÊNCIA curta longa
DESCRIÇÃO vibrante e intenso, revela taninos macios e acidez gastronômica, com um perfil de boca dominado por frutas frescas e baunilha; o final traz notas florais e de chocolate amargo	
 CULINÁRIA	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
	DESCRIÇÃO peito de pato com redução de vinho do porto, filé suíno na manteiga com ervas, risoto de cogumelos, terrines, charcutaria e queijos