

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Schroeder Saurus Select Pinot Noir 2023
Vinícola	Familia Schroeder
Safra	2023
País	Argentina
Região	Patagônia
SubRegião	San Patricio del Chañar (Neuquén)
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	14%
Maturação	40% do vinho estagiou 9 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	12 a 14 °C
Guarda	2033
Decanter	45 minutos
Premiações	92 pts Tim Atkin 92 pts Vinous

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Diretamente da Patagônia argentina, um Pinot Noir de EXCELÊNCIA!

O Saurus Select, da Familia Schroeder, reafirma sua grandiosidade ano após ano. Pela terceira vez consecutiva, conquistou a medalha de ouro no Mondial des Pinots, um dos mais prestigiados concursos dedicados exclusivamente à uva Pinot Noir. Seu brilho também foi reconhecido pela revista Decanter, que lhe concedeu 93 pontos:

"Aromas de cacau, cerejas glaceadas, pimenta branca e almíscar rosa. No paladar, é jovem e vibrante, repleto de frutas suculentas. Seu frescor encantador revela nuances de groselha, framboesa e amora, acompanhadas por notas de urze e especiarias. Um vinho sedutor, aromático, profundo e duradouro."

Somam-se a esse belo currículo os 91 pontos de Tim Atkin e os 90 de Joaquin Hidalgo (Vinous), consolidando sua posição entre os grandes Pinots da Argentina.

Elaborado em San Patricio del Chañar, este vinho nasce de um terroir singular. O clima árido e a expressiva amplitude térmica esculpem uma bebida de finesse e identidade únicas.

A Bodega Familia Schroeder, fundada em 2001 por Hermann Schroeder, carrega um legado que remonta a 1927, quando a família emigrou da Alemanha para trabalhar na indústria vinícola da Patagônia.

Durante a construção, um achado surpreendente marcou sua história: o fóssil de um dinossauro herbívoro. Em homenagem à família, a espécie foi batizada de Panamericansaurus schroederi, inspirando a criação da emblemática linha Saurus.

Expressão autêntica da Patagônia, este Pinot Noir nasce em solos fossilizados, que proporcionam equilíbrio entre frescor, profundidade, fruta e elegância. Para enriquecer sua complexidade, 40% do vinho amadureceu por 9 meses em barricas de carvalho francês e americano de tosta média e alta.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRÍÇÃO vermelho rubi de média intensidade, límpido e brilhante

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário

Análise olfativa

DESCRÍÇÃO apresenta uma envolvente harmonia de frutas do bosque, como cereja, morango e framboesa, que se entrelaçam a notas de amora, pétalas de rosa e um delicado toque de especiarias, como zimbro, pimenta-branca e cravo

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

Análise gustativa

DESCRÍÇÃO no paladar, revela-se sofisticado e delicado, com taninos sedosos, acidez vibrante e uma expressiva fusão entre fruta e especiarias; o final é longo, suave e perfeitamente equilibrado

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

DESCRÍÇÃO peito de pato com redução de vinho do porto, filé suíno na manteiga com ervas, risoto de cogumelos, terrines, charcutaria e queijos

