

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Schroeder Saurus Pinot Noir Barrel Fermented 2022
Vinícola	Familia Schroeder
Safra	2022
País	Argentina
Região	Patagônia
SubRegião	San Patricio del Chañar (Neuquén)
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	14%
Maturação	8 meses em barricas de carvalho novas (60% francês, 40% americano)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Bodega Familia Schroeder foi fundada em 2001 por Hermann Schroeder, mas o vínculo da família com o vinho na Patagônia remonta a 1927, quando seus antepassados emigraram da Alemanha para trabalhar no desenvolvimento da vitivinicultura regional.

Durante a construção da bodega, um achado inesperado marcou a história do lugar: o fóssil de um dinossauro herbívoro. A espécie foi batizada de *Panamericansaurus schroederi* — inspirando a criação da linha Saurus.

O Pinot Noir Barrel Fermented está no topo dessa linha. Elaborado com uvas do bloco 31 B, localizado nos vinhedos próprios da bodega em San Patricio del Chañar, o vinho nasce da combinação entre o clima árido com uma expressiva amplitude térmica.

Após a colheita manual no dia 20 de fevereiro de 2022, já no dia 24, o vinho foi encaminhado para barricas novas de carvalho (40% americanas e 60% francesas), onde foi fermentado. Um detalhe interessante: a tosta das barricas foi feita sob medida para este exemplar. Ele permaneceu ali até 28 de agosto do mesmo ano.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi, límpido e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas, entre frescas e maduras — cereja, framboesa, morango — envolvidas por delicadas notas de rosas, especiarias como cravo, canela e baunilha; surgem também toques sutis de alcaçuz e nuances tostadas para completar o conjunto.

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

mostra elegância e precisão; taninos macios, acidez suculenta e sabores bem definidos que refletem o perfil aromático; o final é longo, envolvente, muito saboroso e persistente

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