

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







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.

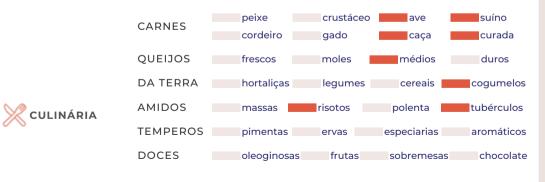
Durante a construção da bodega, um achado inesperado marcou a história do lugar: o fóssil de um dinossauro herbívoro. A espécie foi batizada de *Panamericansaurus schroederi* — inspirando a criação da linha Saurus.

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

7 (1 () (2)32 32 (133 (1) (2)		
Análise visual	DESCRIÇÃO	vermelho rubi, límpido e brilhante
Análise olfativa	INTENSIDADI EVOLUÇÃO	E baixa alta primário terciário
	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.
	INTENSIDAD	E baixa alta
⇔ Análise gustativa	DOÇURA	seco doce
	ACIDEZ	baixa alta
	TANINO	baixa alta
	CORPO	leve encorpado
	PERSISTÊNC	IA 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



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

saboroso e persistente