

Malbec Bariloche 2021

Schroeder



San Patricio del Chañar, Neuquén, Argentina



100% Malbec



13,8°GL | Açúcar Res:2,4g/l |
Acidez:5,45g/l (pH:3,59)



Breve amadurecimento em inox



Cor violácea brilhante. Exibe grande tipicidade, com aromas de cerejas, ameixas, violeta, toques de frutos secos. Médio corpo, muito fresco, com frutado vibrante e taninos macios.



5 anos



Muito versátil com carnes: churrasco brasileiro, maminha, fraldinha e picanha; linguiça toscana na brasa; pernil de porco assado.



Servir a 16°C.

Outras informações

Produtor: A Família Schroeder é uma das pioneiras na produção de vinho na Patagônia. Sua paixão e visão empreendedora a tornou uma das maiores referências da região, com 140 hectares no vale de San Patricio del Chañar. Em 2001, durante as escavações para a construção da nova cave, foram encontrados fósseis do dinossauro que viria a ser batizado *Panamericansaurus schroederi*, em homenagem à vinícola. Os vinhos são um retrato fiel do terroir peculiar de Neuquén, cheios de fruta enérgica e succulenta, sabiamente enaltecida por uma enologia precisa e meticulosa.

Clima: Continental moderado, com bastante luminosidade e grande amplitude térmica, e ventos constantes. Precipitação entre 150 e 250 mm/ano.

Solo: Solos aluviais, pedregosos, com pouca matéria orgânica e incidência de calcário.

Viticultura: Vinhedos próprios em San Patricio del Chañar, a uma altitude média de 350 metros. Condução em espaldeira.

Vinificação: Colheita manual com seleção de cachos, desengace. Maceração a frio por 2 dias, fermentação em inox, com leveduras selecionadas, por 10 dias, mais 3 dias de maceração pós-fermentativa. Malolática espontânea e breve amadurecimento em inox e carvalho. Blend, estabilização, engarrafamento sem filtrar.