vinetur

Familia Schroeder impulsa su línea Saurus Barrel Fermented

Cuatro vinos de Patagonia con crianza en barrica y perfiles pensados para distintas mesas

lunes 18 de mayo de 2026


SAURUS
Malbec
SAV
05/03
3
09/03/18
13/11/18
31/01/19
24789
2018

Bodega Familia Schroeder, desde San Patricio del Chañar, en Neuquén, pone el foco este otoño en su línea Saurus Barrel Fermented, una de las más reconocidas de la casa y una de las más elegidas por su público. La propuesta reúne cuatro varietales con perfiles distintos: Saurus Barrel Fermented Malbec, Saurus Barrel Fermented Pinot Noir, Saurus Barrel Fermented Cabernet Franc y Saurus Barrel Fermented Chardonnay.

La bodega presenta esta gama como una opción para compartir en reuniones familiares y con amigos durante la estación. Según explica la propia firma, se trata de vinos elegantes, con estructura, frutales, frescos y fáciles de beber, pensados para distintos gustos y momentos de consumo.

La línea comenzó a elaborarse en 2007 con el Pinot Noir, varietal en el que Familia Schroeder se ha convertido en referente. Después llegó el Malbec, considerado el gran clásico argentino. En 2017 se sumó el Cabernet Franc, un tipo de vino cada vez más elegido, y en 2025 se incorporó el Chardonnay, el blanco más consumido en Argentina.

Leonardo Puppato, enólogo de la bodega, explica que la idea original fue elaborar tintos que fermentaran en barricas, pero “a la manera de vinos blancos, sin sus pieles y sin semillas, solo el mosto, con color de la maceración y extracción rápida de 3 a 4 días”. Esa forma de trabajo marcó el perfil de la gama, que nace, evoluciona y madura en barricas.

Los vinos se caracterizan por colores vivos y aromas complejos. La bodega los define como frutales, frescos, con estructura, taninos presentes y un equilibrio justo con el roble. En esa combinación sitúa el valor de una línea que forma parte de su identidad y que, según la propia casa, ha recibido premios, medallas internacionales y buenas puntuaciones.

El Saurus Barrel Fermented Pinot Noir presenta un color rojo brillante e intensidad media-alta. En nariz ofrece frutos rojos, notas florales y un carácter mineral sutil. En boca resulta expresivo y frutado, con taninos dulces y refinados y una acidez viva que le aporta frescura. Tiene 6 meses de crianza en barricas de roble francés y americano y refleja los suelos franco-arenosos y pedregosos calcáreos de San Patricio del Chañar. La bodega produce 20.000 botellas al año de este vino y su precio sugerido es de $30.313. La firma señala que puede acompañar carnes rojas.

El Saurus Barrel Fermented Malbec muestra un color rojo bordo intenso, con reflejos violáceos. Combina aromas de violetas con frutos rojos y negros, como ciruelas, guindas y arándanos. Su fermentación y crianza en barricas nuevas de roble aportan estructura, complejidad y notas de moka y chocolate blanco. Tiene 9 meses de crianza en roble francés y americano y expresa los suelos franco-arenosos y pedregosos de la zona. La bodega produce 25.000 botellas por año y fija un precio sugerido de $27.557. La recomendación de maridaje es con carnes asadas.

El Saurus Barrel Fermented Cabernet Franc es un vino 100% cabernet franc. Presenta un color rojo brillante y aromas de especias y frutos rojos maduros, como ciruelas y guindas. En boca ofrece una estructura elegante, con notas de cuero y chocolate negro aportadas por su paso por roble, lo que le da un perfil complejo y refinado. Tiene 9 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés y americano y refleja la riqueza de los suelos arenosos y calcáreos de la Patagonia. La producción anual es de 15.000 botellas y el precio sugerido es de $27.557. La bodega lo propone también para carnes asadas.

El Saurus Barrel Fermented Chardonnay se presenta con color amarillo verdoso. En nariz aparecen aromas florales y de frutas blancas, junto con notas sutiles de roble. En boca tiene buen cuerpo, longitud y una textura untuosa, acompañada de una acidez natural marcada que remite al carácter patagónico. Fermenta y se cría durante 9 meses en barricas de roble francés sobre sus lías. La producción anual alcanza las 10.000 botellas y el precio sugerido es de $27.557. La recomendación de la bodega es servirlo con pescados grasos.

Puppato afirma que Saurus Barrel Fermented es una línea con una elaboración distinta a la habitual o tradicional y que, desde el punto de vista técnico, le ha dado muchas satisfacciones por sus premios, medallas internacionales y excelentes puntajes. También dice que es una gama que elige para llevar a reuniones con amigos y encuentros de enólogos, y que son vinos reconocidos y valorados, además de ser de los que más consume en casa.

El portfolio de Familia Schroeder incluye también Saurus Estate, con siete varietales; Saurus Select, con seis varietales y un blend de tintas; Barrel Fermented, con Cabernet Franc, Malbec, Pinot Noir y Chardonnay; y Familia Schroeder, con dos blends de tintas y cuatro varietales. La bodega completa su oferta con cuatro líneas de espumantes: Deseado, Rosa de los Vientos, H. Schroeder y Schroeder Brut Nature.

Para reservas y más información, la bodega facilita el teléfono +54 299 454 8920, correspondiente a Turismo Bodega Familia Schroeder, además de su cuenta de Instagram @schroederwines, su página institucional y su tienda online.