vinetur

Bodega Familia Schroeder lanza botellas Magnum para su línea Saurus Select en la Patagonia

El formato de 1,5 litros llega a los varietales Malbec y Pinot Noir, pensado para celebraciones y regalos

jueves 19 de febrero de 2026



Bodega Familia Schroeder, ubicada en el terroir de San Patricio del Chañar, en la provincia argentina de Neuquén, ha presentado una nueva propuesta para los amantes del vino: la incorporación del formato Magnum, de 1,5 litros, a su línea Saurus Select.

Esta novedad está disponible para los varietales Pinot Noir y Malbec, dos de las cepas más representativas de la bodega patagónica.

La bodega, reconocida por su trabajo en la región de la Patagonia, busca con este lanzamiento ofrecer una alternativa pensada para quienes disfrutan del vino en compañía y valoran las experiencias compartidas. El formato Magnum, además de su presencia visual, aporta ventajas en la evolución del vino, ya que permite una maduración más equilibrada y prolongada en comparación con las botellas tradicionales. Esta característica lo convierte en una opción atractiva tanto para regalar como para realzar celebraciones familiares o con amigos.

El Saurus Select Malbec Magnum se caracteriza por su color rojo violáceo con reflejos rubí y una nariz compleja, donde predominan los frutos rojos maduros como grosellas, ciruelas y guindas, acompañados de notas florales, especias y matices de vainilla y moka aportados por el roble. En boca, el vino muestra una entrada amable, taninos dulces y jugosos, y una estructura equilibrada. La elaboración incluye cosecha manual, selección rigurosa de granos y un proceso de vinificación que combina maceraciones en frío, fermentación en acero inoxidable y crianza parcial en barricas de roble francés y americano. El precio sugerido para esta presentación es de $41.200.

Por su parte, el Saurus Select Pinot Noir Magnum representa la uva insignia de la bodega. Presenta tonalidades rojizas intensas y una nariz con aromas florales de violetas y rosas, notas minerales y frutos rojos frescos como frambuesas y frutillas. El paso por roble aporta matices de vainilla y cacao. En boca, destaca por su cuerpo medio, taninos suaves y dulces, perfil frutal y una acidez marcada que le otorgan equilibrio. Su elaboración también es de cosecha manual, con selección de granos y vinificación que incluye maceraciones en frío, fermentación en tanques abiertos y crianza parcial en barricas de roble francés. El precio sugerido para el Pinot Noir Magnum es de $46.500.

Bodega Familia Schroeder cuenta con un amplio portfolio que incluye las líneas Saurus Estate, Saurus Select, Barrel Fermented y Familia Schroeder, además de cuatro líneas de espumantes. La bodega pone a disposición de los consumidores diferentes canales de contacto y venta, incluyendo su tienda online y redes sociales, para quienes deseen conocer más sobre sus productos o realizar reservas para visitas.