

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Sophenia 2 Para el Tango Blend 2025
Vinícola	Finca Sophenia
Safra	2025
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Valle de Uco
Tipo	tinto
Castas	Malbec e Bonarda
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	15 minutos
Premiações	90 pts Descorchados

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Quando o assunto é custo-benefício, os vinhos da Finca Sophenia certamente estão entre os grandes destaques da Argentina. São rótulos muito bem concebidos, que revelam toda a aptidão do Valle de Uco. É uma das regiões mais altas e frescas de Mendoza, marcada por solos pobres, arenosos e pedregosos, com expressiva presença de calcário. Essas condições prolongam o ciclo de maturação das uvas e favorecem vinhos que combinam estrutura, concentração e um frescor marcante. É nesse cenário que nasce o 2 para el Tango, um blend de Malbec e Bonarda elaborado a partir de vinhas de Gualtallary. É uma interpretação harmônica, que presta homenagem a um dos maiores símbolos da cultura argentina.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso, com reflexos violáceos



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

bastante frutado, destacando ameixa, cereja e frutas vermelhas maduras, acompanhadas por notas florais e sutis nuances de especiarias



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

bem alinhado e harmonioso, de médio corpo, macio, com boa acidez, taninos redondos e fruta bem presente; a ameixa e as frutas vermelhas aparecem novamente em boca, com uma textura agradável e final fresco e frutado

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

DESCRIÇÃO

cortes nobres de gado, como o bife de chorizo, ancho ou tomahawk, carré de cordeiro e caça (paca, javali) assados preferencialmente na parrilla, talharim ao ragu de ossobuco, risoto de shitake, charcutaria de alto padrão



CULINÁRIA