

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Sophenia Altosur Malbec 2022

Vinícola Finca Sophenia

Safra 2022

País Argentina

Região Mendoza

Gualtallary (Valle de Uco) SubRegião

OgiT tinto Castas Malbec

Teor Alcoólico 14%

Maturação 3 a 4 meses em carvalho francês

Temperatura de

16 a 18 °C Serviço

Guarda 2030

Decanter 20 a 30 minutos

92 pts James Suckling | 91 pts Decanter World Wine Awards | 90 Premiações

pts Wine Spectator | 90 pts Revista Adega

VEDANTE

TACA





Bordeaux

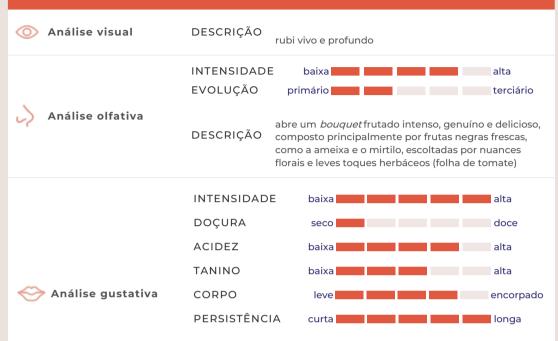
APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Quando o assunto é custo-benefício, a linha Altosur, da Finca Sophenia, certamente está no topo. São varietais jovens, concebidos para demonstrar a qualidade do terroir de Gualtallary.

É um dos locais mais frescos e altos de Mendoza, onde o solo é extremamente pobre, arenoso e pedregoso, rico em calcário. Desta forma, as videiras têm uma estação de crescimento prolongada, originando vinhos com ótima estrutura e com um distintivo frescor.

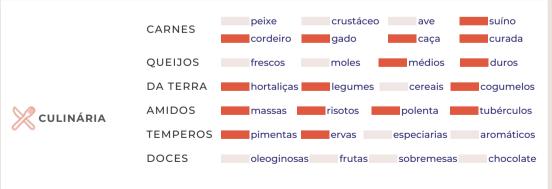
Elaborado a partir vinhedos de Malbec localizados a 1200 metros de altitude, este é um vinho que encanta por mostrar a primazia desta bodega. Sua elaboração contemplou um breve estágio em madeira durante 4 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



DESCRIÇÃO

sedoso e refrescante, é elegante do início ao fim: o corpo é estruturado, os taninos finamente polidos e a acidez suculenta: a intensidade de fruta na boca é muito saborosa e o final longo e deleitoso



DESCRIÇÃO assado de tira na parrilla, bife ancho ao molho do deglaçado da frigideira, risoto de cordeiro, hambúrguer feito na brasa, empanada salteña tradicional, arancini de queijo gouda