

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Sophenia Altosur Malbec 2022
Vinícola	Finca Sophenia
Safra	2022
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Gualtallary (Valle de Uco)
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	14%
Maturação	3 a 4 meses em carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	92 pts James Suckling 91 pts Decanter World Wine Awards 90 pts Wine Spectator 90 pts Revista Adegas

VEDANTE



Aglomerada

TAÇA



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



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi vivo e profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

abre um *bouquet* frutado intenso, genuíno e delicioso, composto principalmente por frutas negras frescas, como a ameixa e o mirtilo, escoltadas por nuances florais e leves toques herbáceos (folha de tomate)

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

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

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

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



CULINÁRIA