

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Sophenia Altosur Reserve Malbec 2019
Vinícola	Finca Sophenia
Safra	2019
País	Argentina
Região	Valle de Uco (Mendoza)
Tipo	tinto
Castas	100% Malbec
Teor Alcoólico	14%
Maturação	3 a 4 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2027
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	92 James Suckling

VEDANTE



Aglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada por Roberto Luka em Gualtallary, a mais prestigiada área de Tupungato – Valle de Uco, a Finca Sophenia é uma vinícola boutique cujo nome é uma homenagem às filhas de Roberto, Sophia e Eugenia. A empresa conta com uma dupla de peso no comando enológico, a competente Julia Halupczok e o respeitado Matías Michelini.

As uvas Malbec que dão vida ao Sophenia Altosur Reserve são provenientes de vinhedos situados a 1.200 metros de altitude cultivados em solos de origem aluvial de excelente drenagem. A enorme amplitude térmica diária, desta que é uma das regiões mais altas de Mendoza, proporciona uma lenta, gradual e equilibrada maturação fisiológica dos grãos, que se beneficiam das noites frias para reter altos níveis de acidez, resultando em vinhos frescos e extremamente elegantes.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo e intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, especiarias doces, como a baunilha e o alcaçuz, herbs de provence, tabaco e notas florais e minerais



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

harmonioso e com bom corpo, tem taninos sedosos e maduros bem alinhados a uma acidez presente e salivante. O perfil de sabor traz as frutas negras maduras escoltadas por toques especiados e minerais



CULINÁRIA

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