VINUM·DAY
est. 2014

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