

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Sophenia Estate Reserva Syrah 2019
<b>Vinícola</b>	Finca Sophenia
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Mendoza
<b>SubRegião</b>	Gualtallary (Valle de Uco)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Syrah
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	10-12 meses em barricas principalmente de carvalho francês e uma pequena proporção de americano
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	2027
<b>Decanter</b>	15 a 30 minutos
<b>Premiações</b>	94 pts Guia Descorchados - Vino Revelación   92 Revista Adegas

## VEDANTE



## TAÇA



## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada por **Roberto Luka** em **Gualtallary (mais prestigiada área de Tupungato – Valle de Uco - Mendoza)**, a **Finca Sophenia** é uma **vinícola boutique** cujo nome é uma homenagem às filhas de seu criador, **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 **Syrah** que dão vida ao **Sophenia Estate Reserve** foram colhidas manualmente das melhores parcelas 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. O resultado? Um vinho que entrega a **melhor expressão da casta e de seu terroir**.

Vinificado tradicionalmente em tanques de aço inoxidável com leveduras autóctones e temperatura controlada, após a FML espontânea, o vinho **estagia de 10 a 12 meses em barricas de carvalho**, principalmente francês, sendo uma pequena porção em carvalho americano. **Nasafra 2019** (considerada excelente em Mendoza) este vinhaço cravou merecidíssimos **94 pontos no Guia Descorchados**, além de carregar uma medalha de **Vino Revelación** em seu rótulo, agraciada em 2021 também por esse guia. Já a Revista Adegas, a principal publicação brasileira, lhe concedeu expressivos 92 pontos.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

rubi profundo com halo violáceos

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras (amora, cereja, framboesas), escoltadas por exuberantes aromas de violetas, ervas aromáticas (tomilho) e toques minerais, de tabaco e de azeitonas pretas

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

equilibrado e de bom corpo, com taninos integrados e acidez refrescante; com sabores que destacam as frutas negras e ervas aromáticas, com um fundo delicado de tabaco; seu final é muito gastronômico

### 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



### CULINÁRIA

### 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