

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Sophenia Altosur Malbec 2023
<b>Vinícola</b>	Finca Sophenia
<b>Safra</b>	2023
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Mendoza
<b>SubRegião</b>	Gualtallary (Valle de Uco)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Malbec
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	3 a 4 meses em carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	20 a 30 minutos
<b>Premiações</b>	95 pts Decanter World Wine Awards   90 pts Descorchados   90 pts Revista Adegas   90 pts James Suckling

## VEDANTE



Natural

## 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



### CULINÁRIA

#### 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