

## Finca SOPHENIA *Reserve Malbec*



### Región de Origen

Tupungato, Gualtallary, Mendoza, Argentina. Elaborado y embotellado en la propiedad.

### Enólogo

Rogelio Rabino.

### Enólogo Consultor

Matías Michelini. Michel Rolland.

### Viñedos

Al pie de los Andes, a 1200 mts de altura. Suelo de estructura suelta y buen drenaje. Poda, riego y manejo de canopia de modo de obtener bajos rendimientos y uvas de alta calidad. Restricciones de riego, y desbrotes.

### Vinificación y Crianza

Cosecha manual en pequeñas cajas plásticas, previa selección, durante Abril. Selección de racimos en la viña y en mesa de selección a la entrada de la bodega. Puesta en tanque de fermentación por gravedad. Pre-maceración en frío. Fermentación mediante levaduras seleccionadas a temperatura controlada. Maceración post-fermentación durante 15 días. Crianza en barricas de roble francés y americano durante diez a doce meses.

### Notas de Cata

Color rojo intenso con marcadas notas violetas. En nariz de complejos aromas de ciruelas y guindas maduras, con presencia de frutos secos y notas mentoladas. En boca de taninos dulces y voluminosos que demuestran una gran concentración.

### Accolades & Awards

- 2009 **90 pts** - Robert Parker Octubre 2010
- 2009 **Silver** - Decanter World Wine Awards 2011
- 2008 **Double Gold Medal** - San Francisco Int. Wine Competition Junio 2009
- 2007 **90 pts** - Robert Parker Diciembre 2008
- 2007 **90 pts** - Weinwelt Magazine Germany Diciembre 2008
- 2006 **90 pts** - Wine Enthusiast Agosto 2007
- 2006 **88 pts** - Stephen Tanzer's -IntWine Cellar Enero 2008
- 2006 **Bronze** - International Wine Challenge 2007 - London Mayo 2007
- 2006 **Bronze** - Argentine Wine Awards 2008
- 2005 **88 pts** - Iwinereview.com Diciembre 2006
- 2005 **Recommended** - Decanter Mayo 2007
- 2004 **91 pts - BEST VALUE** - I-winereview.com Diciembre 2006
- 2004 **Highly Recommended** - Decanter Mayo 2006
- 2004 **Highly recommended** - Decanter Marzo 2006
- 2003 **91 pts** - Wine & Spirits Junio 2005



*Entrada: Purê de batatas com ovas de caranguejo sobre torradas.*

*Principal: a) Paleta de cordeiro com risoto trufado.*

*b) Carré de javali com risoto de cogumelos e molho rotie.*

*Sobremesa: Degustação de sobremesas.*

*Jantar no restaurante C La Vie, em 08/12/2011, com a Turma dos Comunitários.*