

Finca SOPHENIA Reserve Cabernet Sauvignon



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 desbrotos.

Vinificación y Crianza

Cosecha manual en pequeñas cajas plásticas 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 durante 8 días. Fermentación mediante levaduras seleccionadas a temperatura controlada (25/26 grados) durante 12 días. Maceración post-fermentación durante 15 días. Crianza en barricas de roble francés y americano durante diez a doce meses.

Notas de Cata

Color rojo rubí profundo. En nariz muestra una gran intensidad de frutos rojos y negros, notas especiadas, minerales que se funden con interesantes matices de ahumados y de vainilla. En boca, de paladar maduro, complejo y aterciopelado de gran elegancia.

Accolades & Awards

- 2008 **88 pts** -Stephen Tanzer's International Wine Cellar Enero 2010
- 2008 **88 pts** -Roberts Parker Agosto 2009
- 2007 **89 pts-Very Good Value** Robert Parker Diciembre 2008
- 2006 **90 pts** -Wine Spectator Mayo 2008
- 2006 **89 pts** -Patterson's Beverage Journal Abril 2008
- 2005 **Highly Recommended** DECANTER Enero 2008
- 2004 **88 pts Wine Enthusiast** Octubre 2007
- 2003 **90 pts Editors Choice** -Wine Enthusiast Noviembre 2005
- 2002 **90pts** -Wine International Mayo 2004



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.