

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color 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.

FICHA TÉCNICA

CASA PRODUCTORA:

Finca Sophenia S.A.

TIPO DE VINO:

Vino Tinto

VARIETADES DE UVA:

Cabernet Sauvignon 100%

PAÍS:

Argentina

ZONA DE PRODUCCIÓN:

Valle de Uco (Tupungato),
Mendoza, Argentina

ENÓLOGO CONSULTOR:

Michel Rolland

ENÓLOGO DE LA CASA:

Matías Michelini.



Finca

S O P H E N I A

EL OASIS DEL VALLE DE UCO

El Valle de Uco está abierto a Levante, hacia el desierto, donde unas modestas bardas hacen flaca figura frente a la imponente Cordillera de los Andes entre el cerro El Plata y el volcán durmiente Tupungato.

Este tramo de los Andes es uno de los más impactantes de toda su larga vertiente oriental y, hasta donde conocemos, de la occidental también: en este sector están las cumbres más altas de la Cordillera sin una pre cordillera adelante, como en las ciudades de Mendoza y San Juan. El anfiteatro de crestas nevadas llamado Cordón de Plata, de casi 60 kilómetros de largo entre los dos colosos, se ve desde enorme distancia en la llanura desértica. La pequeña ciudad de Tupungato está a 1050 metros de altura y la cumbre del volcán que le da su nombre, casi 6 kilómetros más alta, dista 55 kilómetros de la plaza según vuelan los cuervos, con pendiente del 10%. No hay nada más que laderas entre Tupungato ciudad y Tupungato cerro. Ninguna de las tres pequeñas ciudades Uco-Tupungato, Tunuyán y San Carlos posee un atractivo particular, aunque ésta última es la más arbolada y apacible.

Pero los alrededores en dirección de las montañas, son de los oasis más espléndidos de Cuyo, con álamos, nogales y otras arbóreas ya centenarias

VINIFICACIÓN

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 cinco días. Fermentación mediante levaduras seleccionadas a temperatura controlada (25/26 grados) durante 12 días. Maceración post fermentación durante 15 días.

Crianza

100% del vino fue criado en barricas nuevas de roble francés durante nueve meses.



TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

Este vino se encuentra en condiciones ideales de consumo hasta 2017 y puede ser acompañante ideal para platos provenientes de cotos de caza menor.

Precio: \$ 259

Paq. 3 Botellas: \$ 738.15
(\$ 246.05 por Bot.)

Paq. 6 Botellas: \$ 1,398.60
(\$ 233.10 por Bot.)

Paq. 12 Botellas: \$ 2,648.10
(\$ 220.15 por Bot.)

