

Ficha técnica

# SOPHENIA

## Estate Reserva

### Merlot

# 2023

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

---

**Equipo enológico:** Joaquín Martín

---

**Viñedo:** 1200m. de altura. Suelos de origen aluvionales, de estructura suelta y muy permeables. Manejos especiales de poda, riego y canopia para obtener viñedos equilibrados que den uva de la más alta calidad.

---

**Vinificación:** Cosecha manual. Selección de parcelas diferenciadas según su calidad tanto por el rendimiento como por su expresión. Las mismas son vinificadas por separado, para obtener diferentes estilos como "componentes de corte", y así lograr mejor complejidad. Puesta en tanque de fermentación recién cosechado por nuestra condición de Estate Winery. Maceración en frío durante 3 a 5 días. Fermentación alcohólica realizada con levaduras indígenas a temperaturas entre 25 a 28 °C. Maceración post- fermentación durante tiempo variable según degustación. Tiempo total de maceración entre 25 a 30 días según añada.



**Crianza:** 12 meses en barricas de roble mayormente francés y una pequeña proporción de americano.

---

**Notas de Cata:** Color rojo bord intenso. En nariz muestra una gran elegancia de frutos rojos maduros combinados con notas de hierbas pimienta roja y regaliz. De taninos voluminosos, amplio y concentrado. Notas de vainilla y tostados aparecen en el retro-gusto dándole aún mayor elegancia.

---

Datos analíticos:

Alcohol: 14,5%      Azúcar (g/l): 2,34

Acidez (g/l): 6,18      PH: 3,53

---

### Accolades and Awards

2016 90 pts. James Suckling, Abril 2018

2009 VERY GOOD VALUE – Jancis Robinson. Septiembre 2010