

# Ficha técnica **SOPHENIA**

## Tardio 2023



**Región:** Gualtallary, Tupungato, Mendoza, Argentina.

**Enólogo:** Joaquín Martín

**Viñedo:** 1200m. de altura. Suelos de origen aluvionales, de estructura suelta y muy permeables. Manejos especiales para mantener el equilibrio natural y obtener uvas de la más alta calidad. Sauvignon Blanc: Espaldero alto con canopia densa para preservar la frescura.

**Vinificación:** Cosecha manual a principios de Mayo, cuando gran parte de la uva está deshidratada y según la añada, parte botrytizada.. Maceración pelicular en prensa neumática 12 hs a 5°C. Escurrido del mosto y prensado a bajas presiones. Fermentación en tanques de acero inoxidable con levaduras indígenas que cortan naturalmente a cierta densidad, dejando altos niveles de azúcar residual natural. Luego es criado en barricas de tercer y cuarto uso durante 6 meses.



**Crianza:** 6 meses en barricas de roble francés de tercer y cuarto uso.

**Notas de cata:** Color amarillo dorado profundo. Intensos y francos aromas a frutas blancas sobre maduras y cocidas con una estructura sedosa que descubre toques florales, de miel y vainilla. Su equilibrado balance azúcar-acidez permite disfrutar del sostenido final de boca en que aparece un vivaz rastro cítrico.

### Datos analíticos:

Alcohol: 10,7%      Azúcar (g/l): 88,08

Acidez (g/l): 4,63      PH: 3,36