

Ficha técnica
SOPHENIA

Tardío
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. Ecurrido 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