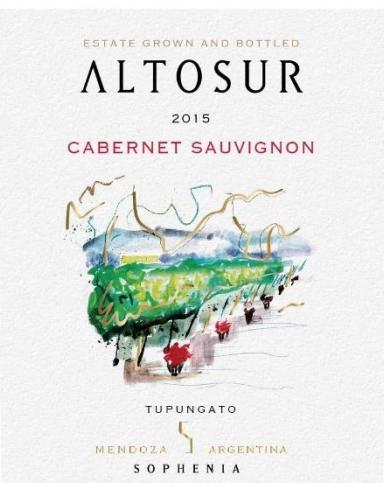




RESERVA

Setembro 2019



Terroir

País: Argentina

Região: Mendoza

Uva: Cabernet Sauvignon

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14%

Amadurecimento: 3 a 4 meses em barricas de carvalho.

Por Murilo Azevedo

Visual: Rubi intenso com reflexos violáceos

Gustativo: Médio corpo, com taninos maduros e firmes. Seu final de boca é redondo e equilibrado, destacando-se por frutas pretas maduras e toques de eucalipto.

Olfativo: Frutas pretas e vermelhas maduras, como groselhas, cassis, amoras e framboesas, notas de menta e eucalipto, além de toques defumados e de chocolate.

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, churrasco, carré de cordeiro, massas com molhos à base de carne, embutidos e queijos maduros de massa dura.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/ 18°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

A vinícola Finca Sophenia está situada em Gualtallary, Tupungato, uma das sub-regiões mais privilegiadas de Mendoza. 1200 metros acima do nível do mar, tira-se proveito da grande amplitude térmica em que predominam dias ensolarados e noites frias - o contraste aporta elegância e equilíbrio aos vinhos. A Sophenia foi fundada em 1997 pelo especialista Roberto Luka, incansável embaixador dos vinhos argentinos. O time de enólogos é estrelado por Germán Masera - que já participou de colheitas em vinícolas como Paul Hobbs Winery, na Califórnia, e Quinta Sardon, em Ribera del Duero, Espanha - e Matías Michelini, um dos maiores defensores e entusiasta do micro terroir de Gualtallary. Graças à Finca Sophenia, Michelini descobriu a pequena e promissora região, mudando-se com toda sua família para se dedicar aos vinhos da região.

SIGA O DEGUSTA NAS REDES SOCIAIS



@DEGUSTACLUB_VINHOS



FB.COM/DEGUSTACLUBOFICIAL