



S O P H E N I A

Synthesis



Ficha técnica. Finca SOPHENI A Synthesis/ Sauvignon Blanc 2012

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

Equipo enológico: Germán Maserá y Matías Michelini

Viñedo: 1200m. de altura. Suelo de estructura suelta y buen drenaje. Poda, riego y manejo de canopia.
Restricciones de riego y desbrotes.

Vinificación: Cosecha manual a fines de Febrero. Selección de racimos en viña y mesa de selección a la entrada de la bodega. Maceración pelicular en prensa neumática 12 horas a 5° C. Escurrido del mosto y prensado a bajas presiones. Fermentación en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada con el uso de levaduras seleccionadas.

Alcohol: 12%

Azúcar(g/l): 1.8

Acidez (expresada en tartárico) g/l: 7.27

PH: 3.2

Notas de Cata: Color amarillo verdoso muy brillante. En nariz de intensos aromas cítricos, pomeloro, maracuyá, lima con una interesante nota de ruda. Un poquito restringido en el paladar. Tiene un balance encantador floral y cítrico. Sabores intensos y concentrados con un final agradable muy prolongado.

Accolades and Awards

- 2008 88 pts – Stephen Tanzer’s – Int. Wine Cellar. Enero 2009
- 2007 90pts – Robert Parker. Diciembre 2008
- 2007 88 pts – Patterson’s Beverage Journal. Abril 2008
- 2006 Silver - Decanter World Wine Awards 2007. Mayo 2007
- 2006 Silver - International Wine Challenge 2007 London. Mayo 2007