

Finca Sopenia

Reserve Malbec 2016

Argentinien

In 1.200 Metern Höhe, am Fuße der Anden liegt die junge Weinkellerei **Finca Sopenia** in der Region **Tupungato bei Mendoza**, Argentinien. Roberto Luka gründete die Kellerei mit dem Ziel, argentinische Weine auf höchstem Qualitätsniveau zu erzeugen. 2004 begann Luka mit dem Export seiner raffinierten und hochkonzentrierten Weine. Bereits im ersten Jahr konnte die Kellerei Finca Sopenia großartige Auszeichnungen, Medaillen und Lob von der europäischen, amerikanischen und asiatischen Fachpresse entgegennehmen.

130 Hektar Rebfläche werden auf dem 1997 erworbenen Land derzeit bewirtschaftet. Die selbst ausgewählten französischen Rebstöcke profitieren bei der Ausbildung der aromatischen Trauben vom kühlen Höhenklima und den großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht. Die Bewässerung der Rebstöcke erfolgt mit dem Schmelzwasser aus den nahegelegenen Anden.

Die moderne Kellerei ist für den Traubenempfang, das Mahlen und Pressen sowie für die Vergärung des Mostes mit den neuesten, französischen Technologien ausgestattet. Die Weinlinie „AltoSur“ der Finca Sopenia gilt als Einladung zur Entdeckung der argentinischen Weinwelt. Die Kollektion der Finca Sopenia Weine hat sich derweil unter den besten argentinischen Weinen positioniert. Es handelt sich um komplexe, rebsortenreine, regionaltypische Terroirweine, während die drei Weine der Linie Sopenia Synthesis die besten Weine aus den Weingärten in Tupungato darstellen.

www.sopenia.com.ar

Vinifikation

Die Trauben für diesen Reserve Malbec werden im Weinberg per Hand gelesen und selektiert. Mit Hilfe der temperaturkontrollierten Kaltmazeration wird die Extraktion von Farbstoffen und Aromen auf eine sanfte Art durchgeführt. Die Vergärung wird durch die Zugabe von aktiven Hefestämmen erreicht. Der Reserve Malbec reift für 8 Monate in französischen Barriques zur Perfektion.

Winemaker's Notes

Im Glas zeigt dieser Reserve Malbec eine intensive, tiefe rote Farbe mit violetten Schattierungen. In der Nase präsentieren sich komplexe Aromen von Pflaumen, reifen Kirschen und Veilchen, kombiniert mit Noten von getrockneten Früchten und einem Hauch von Minze. Am Gaumen zeigt der Malbec eine großartige Konzentration und Komplexität und feine, süßliche und voluminöse Tannine.

Empfehlung

Ein perfekter Begleiter zu Filet Mignon, Entenbraten, Kaninchen, Lamm und reichhaltigen Pastagerichten. Eine Käseauswahl von Gruyère, Manchego, Parmesan und Cheddar unterstützen diesen Ausnahme-Wein in seiner individuellen Art.

Weindaten

Rebsorte(n):	Malbec
Anbaugebiet(e):	Tupungato, Mendoza
Erntedatum:	Ende März
Barrique:	10 - 12 Monate in französischen Barriques
Totalsäure:	6,17 g/l
Restzucker:	1,84 g/l
Alkohol:	13,48 %

Allgemeine Verpackungsinformationen

Verpackung: 6 Flaschen pro Karton Inhalt: 0,75 Liter

EAN-Flasche: 77 98103 86123 1

Enthält Sulfite

EAN-Karton: 77 98103 86523 9

