



NOSOTROS

Sofita

COSECHA	2015
VARIETALES	80% Malbec, 20% Petit Verdot
REGIÓN	Los Chacayes (Valle de Uco)
ELEVACIÓN	1.200 m.s.n.m.
MÉTODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	Doble proceso de selección (racimo y uvas). Maceración en frío durante cuatro días. Levaduras nativas. Delestages, remontaje y pisoneo tres veces al día. Maceración extendida durante 40 días a temperaturas máximas de 31°C. Fermentación en barricas de roble francés de 225 litros. Conservación sobre lías y proceso de "battonages". Fermentación maloláctica en barrica.
ANALÍTICA	Alcohol 14,5 % Acidez 5,8 g/l
CRIANZA	16 meses en barricas de roble francés (80% nuevas, 20% de segundo uso).
NOTAS DE CATA	Elegante color rojo violáceo. Presenta aromas a frutas rojas, frambuesa y violetas acompañados con notas a pimienta negra, tabaco y chocolate. Complejo y equilibrado en boca, de taninos suaves y maduros que describen un elegante final.
MARIDAJE	Preparaciones asadas, rostizadas o ahumadas. Todo tipo de carnes, especialmente rojas o de cerdo. Quesos duros y ahumados. Preparaciones especiadas o picantes, con pimienta. Vegetales y hongos asados.