

Euforia

FELIPE STAITI

CABERNET FRANC

VIÑEDOS

Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza.

1.050 m.s.n.m. Espalderos de alta densidad.

VINIFICACIÓN

Se realiza una maceración en frío a 7 °C durante 5 días.

Después, se procede a la fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada.

La fermentación maloláctica se lleva a cabo en barricas de roble francés.

CRIANZA

100% del vino permanece en 12 meses de barrica de roble francés de 2° y 3° uso de 225 litros.

Posteriormente reposa 6 meses en botella.

NOTAS DE CATA

De color profundo con matices de color púrpura, muy brillantes. Se aprecia gran tipicidad varietal y especias.

MARIDAJE

Se recomienda para acompañar quesos de pasta dura, guisados y carnes rojas.

TEMPERATURA DE SERVICIO

14° - 16°C



FELIPE STAITI WINES