

Euforia

FELIPE STAITI

MALBEC

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

80% 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

Rojo púrpura intenso. Su aroma remite a notas de frutos rojos y negros, como así también a especias. En boca es frutado y complejo, de taninos redondos. Su final es persistente. Es un vino elegante y complejo.

MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes blancas condimentadas.

Carnes rojas y comidas con salsas cremosas y lácteas.

TEMPERATURA DE SERVICIO

14° - 16°C



FELIPE STAITI WINES