

Euforia

FELIPE STAITI

SYRAH

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

Color rojo intenso. En nariz podemos apreciar pimienta negra, blanca y frutos carnosos. En boca presenta taninos redondos, con buena textura, alcanzando el equilibrio que aporta la suavidad de la madera. Es un vino con gran tipicidad varietal.

MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes rojas, guisos, y comidas con salsas cremosas y lácteas.

TEMPERATURA DE SERVICIO

14° - 16° C



FELIPE STAITI WINES