



Vertigo

FELIPE STAITI

BLEND

VIÑEDOS

Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza.

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

VINIFICACIÓN

Todas las variedades de uva realizan una maceración en frío durante 10-15 días a 8°C.

A continuación, se realiza la fermentación alcohólica (cofermentación) con la técnica de microvinificación en barricas de roble francés de 225 litros.

Se rotan las barricas a lo largo del proceso y el pigage se realiza de forma manual.

CRIANZA

18 meses in barricas de roble francés (40% primer uso y 60% segundo uso). Posteriormente reposa 12 meses en botella.

NOTAS DE CATA

Color violáceo intenso. En nariz es muy expresivo sintiendo frutas típicas rojas. En boca excelente estructura y final elegante.

MARIDAJE

Excelente para maridar con carnes rojas, horneadas o asadas. Pastas frescas estilo mediterráneo. Buen compañero del chocolate.

TEMPERATURA DE SERVICIO

14° - 16° C



FELIPE STAITI WINES