

# Staphyle Premium Cabernet Sauvignon

<b>Wijnhuis</b>	Bodegas Staphyle
<b>Merk</b>	Staphyle
<b>Land</b>	Argentinië
<b>Regio</b>	Luján de Cuyo
<b>Subregio</b>	Agrelo
<b>Wijntype</b>	Wijn
<b>Kleur</b>	Rood
<b>Alcohol %</b>	13,5
<b>Serveertemperatuur</b>	16-18 graden
<b>Afsluiting</b>	Kurk
<b>Keurmerken</b>	Vegan
<b>Druivenras</b>	Cabernet Sauvignon



**Korte Omschrijving** Aards en licht boers van karakter, met tonen van hooi en stal, aangevuld door paars fruit. Kruidige en florale nuances van kruidnagel, lavendel en een vleugje gember, met op de achtergrond wat vanille. In de mond fluwelig, met aanwezige maar rijpe tannines. Het geheel blijft in balans door een licht zuurtje. Een uitgesproken en eigenzinnige wijn.

**Vinificatie** -

**Omschrijving** Wijnen uit Mendoza zijn uniek door hun bijzondere combinatie van hoogte, klimaat en natuur. De wijngaarden liggen hoog tegen de Andes aan, waar de zon intens schijnt overdag en de nachten koel zijn. Dit grote temperatuurverschil zorgt voor druiven met veel smaak, frisheid en balans. Smeltwater uit de bergen wordt via traditionele irrigatiekanalen naar de wijngaarden geleid, waardoor water schaars en kostbaar is en wijnmakers zeer zorgvuldig werken. Het droge klimaat houdt ziektes weg en zorgt voor pure, geconcentreerde wijnen. Zo ontstaat er een stijl die kracht en elegantie combineert, met aroma's die diep en levendig zijn en een duidelijke expressie van het landschap waarin ze zijn gemaakt.

**Over De Producent** Bodega Staphyle is een familiebedrijf uit Mendoza, opgericht door de familie Porretta. Het wijnhuis maakt wijnen vanuit verschillende wijngaarden in de Uco Valley, aan de voet van de Andes. Staphyle staat bekend om zijn focus op Malbec en het laten spreken van het lokale terroir. De combinatie van hooggelegen wijngaarden, modern wijnmaken en Argentijnse traditie geeft hun wijnen veel fruit, structuur en frisheid.

**Wijn En Spijs** rib-eye van de barbecue, Griekse stoof of ratatouille