

Staphyle Serie Microterroirs El Cepillo

Wijnhuis	Bodegas Staphyle
Merk	Staphyle
Land	Argentinië
Regio	Mendoza
Subregio	San Carlos (Mendoza)
Wijntype	Wijn
Kleur	Rood
Alcohol %	13,5
Serveertemperatuur	16-18 graden
Afsluiting	Kurk
Keurmerken	Vegan
Druivenras	Malbec



Korte Omschrijving	Deze wijn heeft een gelaagd en uitgesproken profiel. In de neus komen munt en eucalyptus naar voren, samen met een lichte rokerigheid. Donker fruit zoals bramen en kersen wordt aangevuld met cranberry, er zijn duidelijke kruidige tonen van onder andere kruidnagel en ceder. Daarnaast zijn er florale hints van viooltjes, wat treldrop en een subtiele indruk van witte chocolade. In de mond is de structuur zacht, met rijpe tannines die goed geïntegreerd zijn. De zuren zijn fris en zorgen voor balans tegenover het donkerdere karakter van de wijn. De afdronk is vrij lang, waarbij de cranberrytonen opnieuw opvallen. Een complexe wijn met meerdere lagen, waarin kruidigheid en frisheid goed samenkomen.
Vinificatie	Fermentatie in rvs tanks bij ongeveer 25 graden, fermentatie en inweking duren ongeveer 28 dagen voor goede extractie van kleur, tannine en aroma's. 12 maanden rijping in Franse eikenhouten.
Omschrijving	Geologisch gezien ligt El Cepillo in het laagste deel van de microregio waar al lange tijd wijn wordt gemaakt. De bodems bestaan uit relatief ondiepe leemlagen met daaronder een stenige, kalkrijke ondergrond. De wijnstokken wortelen in een mix van zand, leem en kalk, met dieper gelegen grotere stenen. Dit gebied ligt in het lagere deel van de Uco-vallei, op ongeveer 1000 meter hoogte. Het is een van de koelste en meest uitdagende gebieden van Mendoza voor wijnbouw.
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	Deze wijn past goed bij eendenborst met een fruitige saus, zoals kersencastrique of eend à l'orange. De frisse zuren sluiten aan op de saus, terwijl het vettere vlees mooi in balans wordt gebracht. De fruittonen in de wijn versterken het gerecht en de kruidigheid geeft extra diepte.