

## Staphyle Partida Limitada Malbec

<b>Wijnhuis</b>	Bodegas Staphyle
<b>Merk</b>	Staphyle
<b>Land</b>	Argentinië
<b>Regio</b>	Mendoza
<b>Subregio</b>	Luján de Cuyo
<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>	Malbec



<b>Korte Omschrijving</b>	De wijn heeft aroma's van bramen, zwarte kersen, bosbessen en rijpe pruimen, met een florale toets van viooltjes. Daar onder vandaan komen tonen van cacao, vanille en een beetje kruidnagel, afkomstig van de rijping op hout. In de mond is de wijn vol en rond, met rijpe en zachte tannines die voor structuur zorgen. Ondanks de rijke stijl blijft hij mooi fris, met een intense, fruitige afdronk.
<b>Vinificatie</b>	Streng selectie van druiven gevolgd door klassieke fermentatie met uitgebreid schilcontact voor extractie van kleur, tannine en aroma's. Vervolgens rijpt de wijn 12 maanden op 100% nieuwe Franse eikenhouten vaten.
<b>Omschrijving</b>	De wijnen uit de Partida Limitada serie zijn beperkt in oplage en elke fles is individueel genummerd. Dit is een schoolvoorbeeld van Malbec uit Lujan de Cuyo: intense kleur en smaken door de vele zonuren maar door koele nachten wordt de frisheid behouden.
<b>Over De Producent</b>	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.
<b>Wijn En Spijs</b>	Malbec en steak is een match made in heaven. Het vet en eiwit van het vlees bindt aan de tannines en maken de wijn zachter en ronder. De maillardreactie die ontstaat bij het grillen geeft een smaak die aansluit bij het donkere fruit, de cacao en specerijen. De maillardreactie die ontstaat bij het grillen geeft een smaak die aansluit bij het donkere fruit, de cacao en specerijen. Op intensiteit is het ook een match, de smaak van de wijn en het vlees zijn in balans. De zuurgraad van de wijn maakt de maaltijd lichter en in balans.