

Staphyle Serie Microterroirs Vista Flores

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



Korte Omschrijving	Zwoele neus met veel rijp fruit zoals zwarte kersen, pruimen en bosbessen. Secundaire aroma's van onder ander vanille en kruidnagel geven de wijn een extra laag net als tonen van cacao en sinaasappelschil. Zeer rijpe en fijne tannines.
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	De wijnen uit de Microterroir serie van Staphyle komen van een heel specifiek stukje wijngaard, in dit geval heet het perceel Vista Flores. Dit ligt in de Uco Valley en profiteert van grote verschillend in temperatuur tussen dag en nacht waardoor de rijping vertraagt en de druiven mooi de kans krijgen om fenolisch rijp te worden zonder zuren en spanning te verliezen.
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	De klassieke combinatie is een mooie Argentijnse steak maar je kan ook gaan voor een gegrilde portobello met veel kruiden en knoflook.