

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Felipe Staiti Euforia Syrah 2021
Vinícola	Felipe Staiti Wines
Safra	2021
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Valle de Uco
Tipo	tinto
Castas	Syrah
Teor Alcoólico	14,8%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Felipe Staiti, guitarrista da banda Los Eranitos Verdes, fundou em 2012 uma vinícola com o amigo e enólogo Marcelo Pellereti.

Pellereti possui mais de 30 safras de experiência entre Bordeaux e Argentina, e foi o primeiro latino americano a ter um vinho com 100 pontos de Robert Parker.

A partir de um vinhedo plantado com alta densidade de videiras na região de Vista Flores, no coração do Valle de Uco, elaboraram este premiado exemplar.

O Euforia Syrah 2021 teve 20% do vinho fermentado dentro de barricas de carvalho francês novas. Os outros 80% foram encaminhados para as barricas após o término da fermentação alcoólica, onde permaneceram por 12 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo com halo púrpura



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de pimenta-preta, carne curada e violetas, sustentadas por doses generosas de frutas negras maduras, como amora e ameixa damson



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

opulento, marcado pela ótima acidez e por taninos sedosos; aqui a maturação em carvalho transparece um pouco mais, agregando toques tostados e defumados; final de excelente persistência e ótima complexidade

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

galette de cogumelos, matambre recheado e assado à baixa temperatura, costeleta de porco grelhada com salada de batatas, carré de cordeiro na brasa ao molho de hortelã, beef stew



CULINÁRIA