

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Felipe Staiti Luz de Noche Malbec 2021
Vinícola	Felipe Staiti Wines
Safra	2021
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Vista Flores (Valle de Uco)
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	14%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	14° a 16°C
Guarda	até 2028
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	93 pts James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Para os apaixonados pela Malbec, é simplesmente imperdível. Para todos os outros enófilos que não se enquadram na categoria citada, essa é a chance de começar ou voltar a admirar a casta, pois o Felipe Staiti Luz de Noche Malbec 2021 está absolutamente impecável!

Foi em 2012 que Felipe Staiti, juntamente com seu amigo de longa data, o prestigiado winemaker Marcelo Pelleriti, fundaram a Felipe Staiti Wines em um dos terroirs mais aclamados da Argentina, o Valle de Uco. Além do vinho, Felipe e Marcelo compartilham também outra paixão: o rock! Guitarristas natos, Felipe é integrante da famosa banda argentina Los Enanitos Verdes, enquanto Marcelo foi o criador de um dos maiores eventos anuais de Mendoza, o Wine Rock.

Inclusive, um dos segredos do sucesso da Felipe Staiti Wines é, justamente, o talento de Pelleriti! Ele é um dos mais respeitados e prestigiados profissionais da enologia argentina e, do mundo! Foi o primeiro latino-americano a ter um vinho com 100 pontos pelo mítico crítico Robert Parker. Depois de mais de 30 colheitas entre França e Argentina, finalmente em 2007 iniciou um projeto pessoal, a Marcelo Pelleriti Wines. Atualmente trabalha como enólogo consultor para diversas empresas, dentre elas a Monteviejo (localizada no complexo Clos de los Siete) e, obviamente, a Felipe Staiti Wines.

O Luz de Noche, como seu nome sugere, é oriundo de uma colheita noturna! As uvas Malbec são cultivadas no distrito de Vista Flores, em Tunuyán, Valle de Uco – Mendoza. Os vinhedos estão situados a cerca de 1000 metros de altitude, nos pés da Cordilheira dos Andes, em solos pobres, de origem aluvial,

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura intenso e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

rico em frutas vermelhas, como a framboesa, a cereja e o morango, acompanhadas de notas de chocolate ao leite e de violetas, finalizando com delicados toques minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

sedutor, com uma estrutura gloriosa, construída por taninos macios e aveludados amalgamados em uma acidez vibrante e suculenta. O perfil de sabor é franco e mostra com perfeição os descritores aromáticos, principalmente as frutas vermelhas

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

assado de tira na parrilla, bife ancho ao molho do deglaçado da frigideira, risoto de cordeiro, hambúrguer feito na brasa, empanada salteña tradicional, arancini de queijo gouda



CULINÁRIA

franco-arenoso, de boa permeabilidade, com grande presença de cascalho e depósitos de calcário.

Trata-se de uma expressão limpa e pura da Malbec! Após uma criteriosa colheita manual durante a noite no mês de março, as uvas sofrem uma maceração pré-fermentativa a frio por 5 dias. Então a fermentação alcoólica é realizada em tanques de aço inox com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Após a malolática espontânea, o vinho permanece sur lie nos tanques de inox para agregar corpo e volume. Finalmente é filtrado e engarrafado.