



FINCA AGOSTINO RESERVA CABERNET SAUVIGNON



País, Região e Sub-região

Argentina/Mendoza/Barrancas – Maipú – La Consulta – Valle de Uco



Vinhedo

De altitude, a 1.150m acima do nível do mar



Uva

100% Cabernet Sauvignon



Safra

2015



Teor Alcoólico

13,5%



Colheita

Manual



Vinificação

Pré-maceração a frio ocorre a 8°C por 3 dias. Fermentado em tanques de aço inoxidável por 15 dias a 28°C, com pissonage diário durante os primeiros 7 dias, então mantém contato com as peles por 20 dias. Maceração prolongada e fermentação malolática. Envelhecimento em carvalho americano e francês por 10 a 12 meses. Armazenado em garrafa por 6 meses.



Notas de Degustação

Cor vermelha intensa com nuances de rubi. Os aromas que predominam recordam frutas vermelhas, pimenta verde, especiarias e azeitonas. Com um corpo marcado, taninos firmes de acabamento longo e harmônico. Seu envelhecimento em barris de carvalho dá-lhe uma grande intensidade, redondeza e elegância. A temperatura de serviço é entre 17°C e 19°C.



Harmonização

Carnes vermelhas assadas, veados, javali e cordeiro. Alimentos picantes, guisados, pickles e queijos curados.



Sobre a Vinícola

Finca Agostino é a história de quatro irmãos: Vincenzo, Rosalía, Sebastián e Miguel Agostino, que viveram sua infância em Mendoza antes de se mudarem com a família para o Canadá nos anos de 1960. Mendoza sempre representou para eles a terra da infância, que compartilharam com seu avô Sebastiano, rodeados dos vinhedos onde trabalhava como viticultor empreiteiro.

Sebastiano amava Mendoza, sua água pura da cordilheira e seus dias ensolarados. Sempre lhes dizia: “cuide das suas videiras com paixão e elas te devolverão o melhor”.

Os quatro irmãos prometeram voltar à Mendoza, com o sonho de construir uma vinícola que honrasse a memória de seu avô. Assim, em 2003 voltam à província e, em Barrancas, no município de Maipú, iniciaram um novo capítulo de sua história, construindo seu legado: os vinhos da Finca Agostino.