



FINCA AGOSTINO FAMILIA DE LA CAVA MALBEC



País, Região e Sub-região

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



Vinhedo

De altitude, a 1.000m acima do nível do mar



Uva

100% Malbec



Safra

2015



Teor Alcoólico

14,3%



Colheita

Manual



Vinificação

Clusters são selecionados antes que as uvas entrem nos tanques de aço inox. Fermentação tradicional durante 20 dias, com bombas periódicas e delestages a temperatura em torno de 28°C, seguida de fermentação 100% malolática. Envelhecimento por 18 meses em barris de carvalho americano e francês. Descanso de 6 meses em garrafas a temperatura controlada de 15°C.



Notas de Degustação

Cor vermelha intensa com tons de violeta brilhante. Aromas de chocolate, tostado e notas picantes e típicas frutas vermelhas maduras. Na boca é um vinho complexo, textura aveludada e taninos firmes, excelente estrutura e um longo e persistente acabamento. O tempo de guarda é de 10 a 12 anos.



Harmonização

Carne vermelha grelhada com pimenta preta, massas com especiarias e molhos.



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.

