



FINCA AGOSTINO FAMILIA GRAN RESERVA BLEND



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

40% Malbec 30% Petit Verdot 15% Cabernet Sauvignon 15% Syrah



Safra

2013 e 2014



Teor Alcoólico

14%



Colheita

Manual



Vinificação

Elaboração tradicional. Maceração pré-fermentativa a frio (-10°C), fermentação entre 26°C e 28°C, com remontagens e delestagem, seguida de fermentação malolática e maceração pós-fermentativa. Fica por 16 meses em barris de carvalho francês e 6 meses em garrafa, com temperatura controlada a 15°C.



Notas de Degustação

Cor vermelho profundo, com delicados matizes bordô. No nariz se destacam aromas de frutos negros, acompanhados de notas defumadas, amêndoas tostadas, especiarias e baunilha. Na boca é um vinho de caráter marcante, com entrada franca, grande estrutura e final prolongado. O potencial de guarda é de 10 anos.



Harmonização

Carnes de caça como cervo e javali, massas com molhos condimentados, carnes e verduras grelhadas.



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.