



FINCA AGOSTINO INICIO CABERNET SAUVIGNON



País, Região e Sub-região

Argentina/Mendoza/Barrancas – Maipú



Vinhedo

De altitude, a 850m acima do nível do mar



Uva

100% Cabernet Sauvignon



Safra

2016



Teor Alcoólico

13%



Colheita

Manual



Vinificação

Rendimentos muito controlado, colheita limpa, esmagamento seguido de maceração tradicional durante 10 dias, adicionando leveduras selecionadas a temperaturas controladas entre 25 e 28°C. Mais 10 dias de maceração para maior extração de cor. 40% deste vinho foi envelhecido em carvalho americano e francês por 6 meses.



Notas de Degustação

Cor vermelho escuro com matizes rubi. No nariz aromas de pimenta negra, tabaco e suaves notas de defumados. Na boca é elegante, equilibrado e com final prolongado. O potencial de guarda é de 5 anos e a temperatura de serviço é entre 17°C e 19°C.



Harmonização

Tábua de frios, carnes de caça e comidas condimentadas.



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.