



# FINCA AGOSTINO INICIO TORRONTÉS



## País, Região e Sub-região

Argentina/Mendoza/Barrancas – Maipú



## Vinhedo

De altitude, a 850m acima do nível do mar



## Uva

100% Torrontés



## Safra

2017



## Teor Alcoólico

14,5%



## Colheita

Manual



## Vinificação

Maceração pré-fermentativa de quatro horas em prensa pneumática a 10°C, com agregado de gelo seco. Fermentação com leveduras selecionadas em tanques de aço inoxidável durante 15 dias, a temperaturas entre 15 e 17°C. Permanece em breve contato com borras muito finas para ganhar complexidade. Engarrafamento imediato.



## Notas de Degustação

Cor amarelo com matizes prateadas. No nariz, aromas de flores brancas, limão maduro e manga. Na boca é um vinho intenso, onde se destacam notas de frutos tropicais. O potencial de guarda é de 3 anos e a temperatura de serviço é entre 9°C e 11°C.



## Harmonização

Aperitivos, sushi, pratos de aves com molhos ao curry e comidas asiáticas.



## 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.