



FINCA AGOSTINO RESERVA CHARDONNAY/VIOGNIER



País, Região e Sub-região

Argentina/Mendoza/Barrancas – Maipú



Vinhedo

De altitude, a 850m acima do nível do mar



Uva

60% Chardonnay 40% Viognier



Safra

2014



Teor Alcoólico

15%



Colheita

Manual



Vinificação

Prensado pneumático, para as duas variedades, com gelo seco a 10°C. Maceração pelicular durante 6 horas. Fermentação a baixa temperatura durante 15 dias com leveduras indígenas. A Chardonnay é colocada em carvalho francês onde realiza a fermentação malolática. A Viognier é colocada em tanques de aço inoxidável até realizar o corte. Envelhecimento da Chardonnay por 6 meses em barris de carvalho em contato com as borras finas que lhe conferem grande complexidade e descanso de 3 meses em garrafas.



Notas de Degustação

Delicada cor dourada brilhante. No nariz se aprecia seu estilo frutado onde se destacam os aromas de nozes, banana e mel com um toque sutil de pão torrado. No paladar é um vinho encorpado que combina a cremosidade da Chardonnay envelhecida em barril, complementada pelo frescor da Viognier.



Harmonização

Salmão branco, peito de frango grelhado com legumes e risoto de frutos do mar.



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.