



FINCA AGOSTINO RESERVA 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%



Colheita

Manual



Vinificação

Maceração pelicular a frio durante 72 horas. Fermentação tradicional com remontagens diárias durante os primeiros 7 dias. Fermentação malolática. Envelhecimento em barris de carvalho francês durante 10 meses e seguidamente na garrafa durante 6 meses.



Notas de Degustação

Cor púrpura profunda, atraente e brilhante. No nariz, aromas de frutos vermelhos, com notas de baunilha e café. Na boca é um vinho intenso, estruturado, com sabores penetrantes e longo final.



Harmonização

Carnes vermelhas assadas, massas recheadas, frios defumados, queijos duros e semiduros.



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.