



FINCA AGOSTINO INICIO CABERNET FRANC



País, Região e Sub-região

Argentina / Mendoza /
Barrancas - Maipú



Vinhedo

De altitude, a 850m acima do
nível do mar



Uva

100% Cabernet Franc



Safra

2017



Teor Alcoólico

13,5%



Colheita

Manual



Vinificação

Variedade com um rendimento cuidadosamente controlado, esmagamento e fermentação tradicionais, adição de leveduras selecionadas, temperaturas de fermentação entre 26°C e 28°C durante 10 dias, mais outros 10 dias de maceração para extrair a totalidade da cor. Cerca de 40% deste vinho foi envelhecido em carvalho americano e francês durante 6 meses.



Notas de Degustação

Cor vermelho escuro. No nariz, elegante com aromas de frutas vermelhas e pretas e notas de menta. Na boca é fresco e bem equilibrado, com um acabamento longo. O potencial de guarda é de 5 a 8 anos e a temperatura de serviço é entre 17°C e 19°C.



Harmonização

Carne de porco, cordeiro, ensopado de cordeiro e sobremesas de chocolate.



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.