

**A**  
*Familia*

*Excepcional blend, fruto da complexidade aromática do Malbec, das especiarias do Syrah, da grande estrutura do Cabernet Sauvignon e da personalidade do Petit Verdot; atributos ampliados e equilibrados pela passagem por barris de carvalho francês que tornam este exemplar um nobre vinho de guarda.*



Nome:	Agostino Familia
Composição varietal:	50% Malbec, 20% Petit Verdot, 20% Cabernet e 10% Syrah.
Procedência das uvas:	Malbec e Cabernet Sauvignon provêm de nossos vinhedos de La Consulta, no Valle de Uco. Petit Verdot e Syrah provêm de nossos vinhedos de Barrancas, em Maipú.
Safra:	2009
Processo de elaboração:	Elaboração tradicional. Colheita manual com maceração pré-fermentativa a frio - 10°C-, fermentação entre 26°C e 28°C, com remontagens e delestagem, seguida de fermentação malolática e maceração pós-fermentativa.
Envelhecimento em barril:	16 meses em barril de carvalho francês e 6 meses em garrafa, com temperatura controlada a 15°C.
Alcool:	14% Vol.
Nota de degustação:	Vermelho profundo, com delicados matizes bordô. No nariz se destacam aromas de frutos negros, acompanhados de notas defumadas, amêndoas tostadas, especiarias e baunilha. Na boca é um vinho de carácter marcante, com entrada franca, grande estrutura e final prolongado.
Harmonização:	Carnes de caça como cervo e javali; massas com molhos condimentados; carnes e verduras grelhadas.
Guarda mínima:	10 anos