

Agostino De La Cava é feito de uvas selecionadas e escolhidas a dedo da nossa propriedade "La Serafina", no sopé de Los Andes (3.300 FASL) no Vale de Uco. Essas garrafas foram escolhidas da adega privada da família Agostino.



Nome:	Agostino Familia De la Cava Malbec
Uvas:	100% Malbec
Safra:	2014
Origem das uvas:	As uvas pertencem aos vinhedos de alta altitude da nossa propriedade "La Serafina" em El Cepillo, Vale do Uco (San Carlos). 3770 F.A.S.L.
Vinificação:	Clusters são selecionados antes que as uvas entrem nos tanques de aço inox. Fermentação tradicional durante 20 dias, com bombas periódicas e "delestages", a temperaturas em torno de 28°C (82°F). Então, fermentação 100% maloláctica.
Envelhecimento:	18 meses em barricas de carvalho francês e americano e 6 meses na garrafa a uma temperatura controlada de 59 ° F.
Alcool:	14,0% Vol.
Notas de Prova:	Cor vermelha intensa com tons violeta brilhante. O envelhecimento em barricas de carvalho concede os aromas de fumaça e chocolate; sem cobrir as típicas frutas vermelhas maduras e notas picantes. Na Boca, é um vinho complexo. Tem uma textura aveludada e taninos firmes. Um vinho com excelente estrutura e um longo e persistente acabamento.
Harmonização:	Carne vermelha grelhada com pimenta preta, macarrão com molhos temperados.
Tempo de Guarda:	10 a 12 years