

ANGOVE
SINCE 1886
FAMILY WINEMAKERS



Vinocorp S.A.C.
Placer y Descubrimiento
Importadora y Distribuidora de Vinos

**AUSTRALIAN
WINE**



Organic



87 pts.
Qwine
Steve Leszczynski
13.09.18



ANGOVE ORGANIC CUVEE BRUT NV

*Sparkling White NV
Chardonnay (100%)*

SUR DE AUSTRALIA

BODEGA

Angove Family Winemakers es una empresa familiar de cinco generaciones del sur de Australia que se apasiona por elaborar vinos icónicos y únicos del viñedo de McLaren Vale, así como una selección de vinos de primera calidad de algunas de las grandes regiones vinícolas del sur de Australia.

Para Angove Family Winemakers, el vino orgánico no solo tiene que ver con la sostenibilidad, sino también con el sabor. Desean que todos sus vinos orgánicos estén llenos de sabor... bellamente equilibrados, jugosos, frutales, amigables con los alimentos y sostenibles. "El sabor proviene del suelo. Cuanto mejor tratemos el suelo, más sabor tendrá el suelo en nuestras uvas y más sabor podremos dar en nuestros vinos orgánicos. Con un mínimo de insumos, sin herbicidas artificiales, fertilizantes ni pesticidas, tenemos los suelos más sanos, las viñas más equilibradas y los mejores vinos orgánicos posibles."

En pocas palabras, cuidar la naturaleza y la naturaleza cuida las vides, asegurando que cada vino que elaboran pueda ser inflexible en su deliciosa facilidad para beber.

VIÑEDO

Las uvas para este vino fueron cuidadosamente cultivadas en el viñedo Nanya de la familia Angove. La baja presión de la enfermedad y los suelos moderadamente fértiles de este viñedo permiten su cultivo sin utilizar fertilizantes sintéticos, pesticidas o herbicidas y por lo tanto, está totalmente certificado como orgánico.

ELABORACIÓN

Hechas del uvas 100% de Chardonnay, las uvas se recolectaron anticipadamente para asegurarnos de que conservamos la acidez vital necesaria en el vino espumoso. Las uvas se prensaron y se colocaron en frío antes de la extracción y la inoculación con una cepa de levadura cuidadosamente seleccionada. El vino se dejó sobre las lías durante un periodo prolongado para desarrollar una sutil tostadura de levadura antes de ser embotellada.

NOTAS DE CATA

COLOR: Paja ligero con una burbuja efervescente.

AROMA: Levantado de cítricos y pera Nashi.

SABOR: Fresco, con buena acidez, limpio con un sutil sabor a nuez.

MARIDAJE

Con ostras cultivadas de forma sostenible, recién peladas.

DATOS TÉCNICOS

Producto orgánico certificado
Apto para Veganos
Conservantes mínimos

<i>Enólogo:</i>	<i>Cosecha:</i> NV	<i>Región:</i> Sur de Australia	<i>Alcohol:</i> 12.0%
<i>Acidez Total :</i>	<i>pH:</i>	<i>Azúcar Residual:</i>	<i>Apto para veganos y vegetarianos</i>