

ANGOVE
SINCE 1886
FAMILY WINEMAKERS

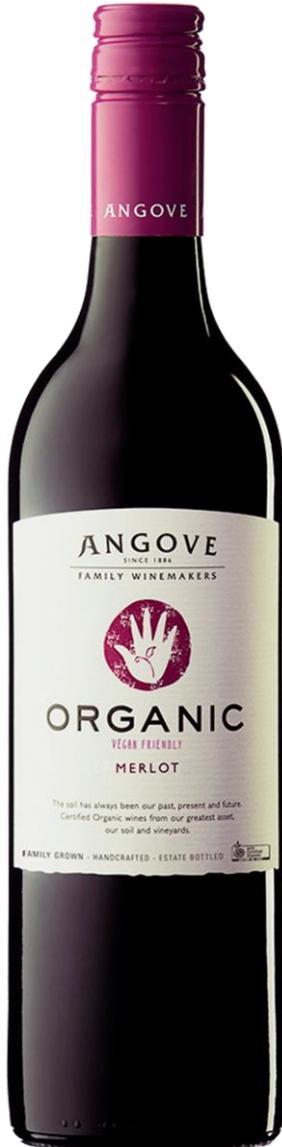


Vinocorp S.A.C.
Placer y Descubrimiento
Importadora y Distribuidora de Vinos

**AUSTRALIAN
WINE**



Organic



Bronze

Australian Organic Wine Awards 2022

ANGOVE ORGANIC MERLOT 2020

Merlot (100%)

SUR DE AUSTRALIA

VIÑEDO

Las uvas para este vino proceden del viñedo orgánico Nanya propiedad de Angove, situado cerca del municipio de Paringa. El suelo es relativamente superficial, franco arenosa roja sobre piedra caliza, en lo alto de un acantilado con vistas al pintoresco río Murray. Las viñas son en su mayoría de cordón simple de bajo rendimiento, que los viticultores han notado que son bastante resistentes a las condiciones adversas. Ya sea por las prácticas orgánicas que se utilizaban o por el sitio en sí, el viñedo produce vinos ricos en texturas. El 2020 fue una cosecha difícil en muchos frentes. Las heladas fueron seguidas por condiciones de viento durante la floración y luego una tormenta de granizo arrasó la región causando daños significativos a principios de noviembre, justo cuando las vides estaban llegando a su período óptimo de maduración. Por suerte, el viñedo Orgánico de Angove se salvó de la destrucción que se produjo en otros lugares, pero los rendimientos fueron significativamente bajos. Las condiciones estables y secas que se dieron a partir del mes de diciembre mantuvieron la presión de las enfermedades bajo control y con un buen manejo de la canopia, las vides pudieron madurar su preciada fruta a la perfección, comenzando la cosecha a finales de febrero y continuando hasta principios de marzo. Aunque los rendimientos fueron significativamente bajos, el 2020 será recordada como una cosecha de muy buena calidad.

ELABORACIÓN

Las uvas para este vino se recogieron por la noche para asegurarse de que estuvieran lo más frescas posible.

Las uvas se trituraron en fermentadores giratorios y de brazo de barrido (sweeparm) y luego se dejaron macerar durante 2 días antes de la inoculación y la fermentación. El vino se desprendió de los hollejos 7 días después y se le permitió pasar por la segunda fermentación maloláctica. Luego tuvo un manejo mínimo antes de la filtración para el embotellado.

NOTAS DE CATA

COLOR: Atractivo rojo rubí oscuro.

AROMA: Abundan los caracteres de frambuesa y ciruela.

SABOR: Un intrigante paladar de frutos rojos oscuros y se complementa con sutil uso del roble que aporta una extra intensidad de carácter.

MARIDAJE

Una carne asada con rábano picante y puré de papas o lasaña vegetariana.

DATOS TÉCNICOS

Producto orgánico certificado

Apto para Veganos

Conservantes mínimos



<i>Chief Winemaker:</i> Mr. Tony Ingle	<i>Enólogo:</i> Mr. Paul Kernich	<i>Enólogo:</i> Mrs. Amelia Anspach	<i>Cosecha:</i> 2020	<i>Región:</i> Sur de Australia
<i>Alcohol:</i> 13.5 %	<i>Acidez Total :</i>	<i>pH:</i>	<i>Azúcar Residual:</i>	<i>Apto para veganos y vegetarianos</i>