

ANGOVE
SINCE 1886
FAMILY WINEMAKERS



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

AUSTRALIAN WINE



ANGOVE
SINCE 1886
FAMILY WINEMAKERS



ORGANIC



ANGOVE ORGANIC MERLOT 2021

Merlot (100%)

SOUTH AUSTRALIA

BODEGA

Angove Family Winemakers es una bodega y destilería familiar de quinta generación dedicada a la elaboración de vinos de calidad superior y de viñedo único procedentes de sus viñedos orgánicos de McLaren Vale, junto con diversos vinos y licores orgánicos de algunas de las grandes regiones vitivinícolas de Australia. El vino orgánico de Angove se produce de acuerdo con las normas orgánicas australianas certificadas. Todas las botellas llevan el logotipo "Certified Organic" para que usted tenga la seguridad de que su delicioso vino se cultiva de forma orgánica y se elabora en una bodega con Certificación Orgánica, libre de productos químicos sintéticos, como herbicidas, fungicidas y pesticidas. Angove es también una de las pocas bodegas que cumplen las normas internacionales de producción orgánica certificada en EE.UU., la UE, Canadá, China y Australia.

VIÑEDO

Las uvas de este vino proceden del viñedo orgánico Nanya de Angove, situado cerca del municipio de Paringa, en Australia Meridional o Australia del Sur. El suelo es relativamente poco profundo, franco arenoso rojo sobre piedra caliza, en lo alto de un acantilado con vistas al pintoresco Río Murray. Las vides son en su mayoría de cordón simple y bajo rendimiento, que los viticultores han observado que son bastante resistentes en condiciones adversas. Ya sea por las prácticas orgánicas utilizadas o por el lugar en sí, el viñedo produce vinos ricos en estructura. ¡Qué vendimia! Después de todos los retos que nos planteó el año 2020, fue satisfactorio entrar en la temporada 2021 con nuestros viñedos en condiciones casi perfectas y con la Madre Naturaleza sonriéndonos. Las buenas lluvias de invierno prepararon las viñas para un comienzo perfecto de la temporada de crecimiento con condiciones suaves desde la brotación hasta la floración. Esto permitió un buen cuajado y una baja amenaza de enfermedades. Las temperaturas relativamente suaves continuaron durante el envero y la maduración, con sólo unos pocos días por encima de los 35 grados centígrados.

A medida que la fruta maduraba en la vid, sabíamos que íbamos a elaborar los mejores vinos de la década (al fin y al cabo, es el primer año). La vendimia comenzó a finales de enero y continuó a un ritmo uniforme y sin prisa hasta finales de marzo, con todas las variedades con un aspecto simplemente impresionante.

ELABORACIÓN

Las uvas para este vino se recolectaron por la noche para que estuvieran lo más frías posible y fueron trituradas a fermentadores 'sweeparm' y rotativos. Las uvas se dejaron macerar durante 2 días antes de la inoculación y la fermentación. El vino fue prensado de sus hollejos 7 días más tarde y se le permitió realizar la segunda fermentación maloláctica, con una manipulación mínima antes de su filtración para el embotellado.

NOTAS DE CATA

COLOR: Asombroso rojo rubí oscuro.

AROMA: Abundan los aromas a frambuesa y ciruela.

SABOR: Un paladar intrigante de frutos rojos oscuros se complementa con un sutil uso del roble que aporta una mayor profundidad de sabor.

MARIDAJE

Asado con puré de patatas al rábano picante o lasaña vegetariana.

DATOS TÉCNICOS

Producto orgánico certificado

Apto para Veganos

Conservantes mínimos

Chief Winemaker: Mr. Tony Ingle	Enólogo: Mr. Paul Kernich	Enólogo: Mrs. Amelia Anspach	Cosecha: 2021	Región: South Australia	Alcohol: 14.0%
Acidez Total :	pH:	Azúcar Residual:	Tamaño de Botella: 750mL	Apto para veganos y vegetarianos	