

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 SAUVIGNON BLANC 2022

Sauvignon Blanc (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

Angove Organic Sauvignon Blanc es un vino de un solo viñedo elaborado a partir de uvas con certificación orgánica cultivadas en nuestro propio viñedo de Nanya, cerca de Paringa, en Australia Meridional o Australia del Sur. Tras una excelente cosecha en 2021, sabíamos que los rendimientos a partir de 2022 iban a ser bajos. Esto se vio exacerbado por una primavera fría y tormentas de granizo en noviembre. A pesar de ello, las moderadas temperaturas del verano, la abundancia de sol y la ausencia de precipitaciones crearon una temporada de vendimia perfecta - la maduración constante de blancos y tintos favoreció la intensidad frutal y el desarrollo del sabor, mientras que las noches frescas mantuvieron intacta la acidez. Aunque los rendimientos fueron bajos, la calidad fue excepcional, lo que dio lugar a vinos fantásticos.

ELABORACIÓN

Cosechadas por la noche para garantizar que las uvas estuvieran lo más frías posible y minimizar la oxidación. A continuación, se transportaron a la bodega y se prensaron suavemente para extraer un zumo sensacionalmente aromático. Después de 24 horas en tanques de temperatura controlada para sedimentar los sólidos, se extrajo cuidadosamente el mosto claro y se inició la fermentación. Tras 24 horas en tanques de temperatura controlada para sedimentar los sólidos, se extrajo cuidadosamente el mosto claro y se inició la fermentación. Una vez decantado, el vino se estabilizó en frío antes de un ligero filtrado y embotellado en la bodega Angove.

NOTAS DE CATA

COLOR: Brillante y claro con matices verde.

AROMA: Limas, guayaba y maracuyá con un delicado toque herbal.

SABOR: Vivo y refrescante con abundantes caracteres de fruta fresca y un final limpio y fresco.

MARIDAJE

Barramundi (pescado blanco) a la parrilla con ensalada de quinoa.

DATOS TÉCNICOS

Producto orgánico certificado

Apto para Veganos

Conservantes mínimos

Chief Winemaker: Mr. Tony Ingle	Enólogo: Mr. Paul Kernich	Enólogo: Mrs. Amelia Anspach	Cosecha: 2022	Región: South Australia	Alcohol: 12.0%
Acidez Total :	pH:	Azúcar Residual:	Tamaño de Botella: 750mL	Apto para veganos y vegetarianos	