

**ANGOVE**  
SINCE 1886  
FAMILY WINEMAKERS



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

**AUSTRALIAN  
WINE**



## FAMILY CREST

## ANGOVE FAMILY CREST 2017

*Shiraz (100%)*

### McLAREN VALE



**94 Points**

James Halliday  
Australian Wine Companion  
10-09-2018

**91 Points**

The Wine Front  
18-01-2019

**Bronze**

International Wine Challenge Awarded:  
2018

#### 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 en McLaren Vale, así como una selección de vinos de primera calidad de algunas de las grandes regiones vinícolas del sur de Australia.

#### VIÑEDO

El clima mediterráneo de McLaren Vale y los suelos antiguos proporcionan las condiciones ideales para cultivar Shiraz de primera calidad. Las uvas se extrajeron de una cuidadosa selección de viñedos en la región desde Blewitt Springs y Seaview en el norte a través de Willunga y hasta Sellicks Hill en el sur. Esta gama de sitios varía mucho en suelo, aspecto y edad de la vid, lo que permite crear un vino de complejidad que refleja el verdadero y rico carácter de Shiraz de McLaren Vale.

#### ELABORACIÓN

La Vintage House es la parte más antigua de nuestra bodega. Aquí las uvas se estrujaban en tinajas de concreto abiertas de 70 años de antigüedad donde la fermentación se inicia con las levaduras autóctonas "salvajes" que se encuentran en los hollejos de la uva. Un cuidadoso manejo de remontado, bazuqueo y maceraciones cortas posteriores a la fermentación se siguen presionando. El vino resultante se transfiere a barriles Hogheads (barriles de 300 litros) de roble francés y americano donde se completa la fermentación maloláctica antes de la extracción y maduración durante 12 a 14 meses. Una cuidadosa selección de ensamblajes y barriles le sigue una mínima filtración y embotellado.

#### NOTAS DE CATA

**COLOR:** Imponente rojo oscuro con matices magenta.

**AROMA:** Pimienta, cereza roja y chocolate negro con pimienta de Jamaica.

**SABOR:** Chocolate oscuro y regaliz, rojo cereza / frambuesa y pimienta blanca con presencia en boca, taninos suaves y roble finamente integrado.

#### MARIDAJE

Ideal con panceta de cerdo cocida dos veces o pierna de cordero cocida a fuego lento.

#### DATOS TÉCNICOS

Cosecha: 2017

Alcohol: 14.0%

Crianza: 12-14 meses

<i>Enólogo</i>	<i>Cosecha: 2017</i>	<i>Región: McLaren Vale</i>	<i>Alcohol: 14.0%</i>
<i>Acidez Total:</i>	<i>pH:</i>	<i>Azúcar Residual:</i>	<i>Crianza: 12-14 meses</i>