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 tinas 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 ensambles 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

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