

ANGOVE
SINCE 1886
FAMILY WINEMAKERS



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

AUSTRALIAN
WINE



THE MEDHYK

ANGOVE THE MEDHYK 2015

Shiraz (100%)

McLAREN VALE



92 Points

James Halliday, Wine Companion
August 2018

90 Points

James Suckling, August 2018 Publication
(Usa)

94 Points

Huon Hooke - The Real Review - 25 July
2018

Silver Medal & 91 Points

International Wine Challenge 2018

VIÑEDO

La temporada de crecimiento de 2015 en McLaren Vale se caracterizó por períodos prolongados en los que no cayó lluvia. La región vinícola de McLaren Vale experimentó un promedio de precipitaciones invernales, pero no hubo lluvias significativas durante agosto. Las temperaturas a finales de agosto fueron notablemente frías durante la noche, lo que retrasó el crecimiento de los brotes. Continuó siendo muy seco en nuestro distrito hasta septiembre, octubre y noviembre, con las precipitaciones de primavera más bajas de los últimos 20 años. Esto condujo a un riesgo por enfermedad muy baja, pero también redujo el vigor natural de las vides, dando como resultado pequeñas copas de árboles. El clima templado y suave durante la floración dio como resultado un buen conjunto de uvas y la falta de lluvia significó que se requiriera un riego cuidadoso. A pesar de los días calurosos de la primera semana de enero, las condiciones más frías de lo normal a partir de la segunda semana en adelante resultaron en los días más fríos de enero experimentados en todo el estado desde 1992. Al comenzar la cosecha, las temperaturas diurnas fueron de 2° a 3° C más cálidas que el promedio, lo que comprimía en gran medida el período de recolección para lograr una madurez óptima del sabor. Los rendimientos para 2015 fueron, en general, medios o inferiores a la media. Los viñedos para 2015 incluyeron el certificado orgánico Warboys Vineyard que rodea la puerta de la bodega, y el vecino bloque Jones, más arriba en la colina. El cercano viñedo Swann en Blewitt Springs, que creció en antiguas dunas de arena, también proporcionó parcelas de una calidad impresionante, al igual que el bloque Cameron con sus agrietadas arcillas negras de Biscay justo al norte del municipio de Willunga. Cada una de estas parcelas individuales de viñedos es recolectada exclusivamente a mano.

ELABORACIÓN

Seleccionado a mano en nuestra bodega de lotes pequeños de Vintage House, cada parcela es tratada de una manera que creemos que realizará el carácter inherente de cada viñedo. La fruta de Swann fue despalillada con las bayas ...y la dejó entera.

Aquí las uvas se someten a una suave fermentación, con el objetivo de conservar pura grosella negra y caracteres de chocolate negro producidos por este viñedo. El fruto de las viñas viejas en el bloque Cameron fue despalillado y triturado en barricas puncheon (capacidad de 500 litros) de roble de techo abierto y fermentado hasta que se seque. La barrica de roble añade deliciosos taninos aterciopelados a los jugosos y ricos sabores frutales de estas vides venerables.

En comparación, la fruta de Warboys Vineyard de los suelos arcillosos profundos de nuestros vinos antiguos se fermentó con un pequeño porcentaje de racimos enteros colocados en el fondo del tanque, con la fruta despalillada y triturada en la parte superior. Esto agrega estructura y cuerpo al vino resultante, y es una técnica que también usamos con la fruta del bloque Jones. Todos los vinos separados se prensaron en cesta en puncheons de roble francés y se añejaron en nuestras bodegas frescas durante 12 meses. Luego, a principios de 2016, seleccionamos solo las mejores barricas, combinándolas y volviendo al roble para crear la mezcla final. Por lo tanto, los complejos sabores de cada uno de los viñedos se mezclan y se unen para producir un vino que creemos que muestra lo mejor del clásico McLaren Vale Shiraz.

NOTAS DE CATA

COLOR: Púrpura opaco con matices brillantes.

AROMA: Frutos negros oscuros, chocolate amargo y regaliz con un toque de garriga, ligado por roble francés.

SABOR: Rico y lleno en el frente del paladar con cerezas negras y frutos rojos en el medio paladar. El final es largo y bien estructurado, lo que anuncia un gran vino con un gran potencial de envejecimiento.

MARIDAJE

Asado de res o queso añejo fuerte

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 14,5 %

pH: 3.47

Acidez Total: 6.1 g/L

Azúcar Residual: <2 g/l

Enólogo	Cosecha: 2015	Región: McLaren Vale	Alcohol: 14.5%
Acidez Total: 6.1 g/L	pH: 3.47	Azúcar Residual: <2 g/l	Crianza: 12 meses