

**ANGOVE**  
SINCE 1886  
FAMILY WINEMAKERS



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

**AUSTRALIAN  
WINE**



## ANGOVE WARBOYS VINEYARD 2016

### WARBOYS VINEYARD

*Shiraz (100%)*

### McLAREN VALE



**96 Points**

James Halliday Red Hot and Rated 10-09-18

**93 points**

Steve Leszczynski  
Q-WINE- 02-06-18

**93+ Points**

Campbell Mattinson, The Wine Front  
30-05-18

**GOLD Medal & 93 Points**

International Organic Wine Awards 2018

#### VIÑEDO

Plantado en algún momento en la década de 1930, se cree que el viñedo Warboys es uno de los más antiguos de McLaren Vale. Todo el viñedo está certificado como orgánico y biodinámico y se cultiva de esa manera, junto con una poda juiciosa, lo que ha permitido a estos grandes guerreros lograr un nuevo equilibrio y producir una fruta sorprendentemente concentrada. El suelo franco oscuro profundo y el lavado del río con algunas arcillas aluviales subyacentes, intercaladas con piedra caliza antigua, proporcionan un excelente drenaje a lo largo de la pendiente variable y proporcionan la base perfecta en la que las raíces pueden incrustarse por sí mismas. El aspecto del sur y las suaves brisas del cercano a Gulf St Vincent le dan delicados sabores minerales, mientras que el sitio del norte proporciona riqueza y profundidad.

El invierno de 2015 recibió un nivel normal de lluvia, pero en muchos eventos pequeños. La primavera fue relativamente seca y llevó a un clima inusualmente cálido en octubre, un noviembre fresco, y luego un diciembre bastante caluroso por fin. El conjunto de bayas era razonable y bien equilibrado para el follaje de nuestras viñas viejas. Como en años anteriores, las tormentas de lluvia a principios del verano refrescaron las vides y comenzamos la vendimia el 29 de febrero. El color y los sabores especiados son una de las características de esta cosecha.

A pesar de ser una vendimia comprimida, la maduración fue predecible, lo que nos permitió cosechar la fruta en óptimas condiciones. Los niveles de cultivo generalmente bajos combinados con el período de maduración cálido permitieron el desarrollo ideal de frutas concentradas y taninos maduros. Toda la fruta fue cosechada a mano, con rendimientos finales de 1.5 a 2 toneladas por acre; estos racimos enteros se enfriaron antes de ser transportados a la bodega.

#### ELABORACIÓN

Cuidadosamente cosechados en la ladera sur del viñedo, los racimos enteros de Shiraz fueron enfriados antes de ser seleccionados a mano, en nuestra cosecha casa. El 25% de la fermentación se realizó en racimos enteros con bayas despalladas y machacadas por encima. A continuación, el mosto se remojó en frío a 10°C durante 3 días, antes de dejar que se calentara a 20°C.

La fermentación se inició con levaduras autóctonas de nuestra bodega de 100 años de antigüedad. Los pequeños fermentadores eran sumergidos a mano diariamente, complementados ocasionalmente con suaves bombeos del jugo. A mitad de la fermentación, saltamos y trituramos las bayas enteras restantes a pie.

Una vez finalizada la fermentación, las pieles fueron protegidas de la oxidación por un manto de CO2 durante 2-3 días de maceración prolongada. Las pieles se prensaban en una prensa de cesta de madera restaurada, y el vino prensado se añadía de nuevo al recorrido libre. El vino fue luego trasegado a grandes puncheons (capacidad aproximada de 500 litros) de roble francés nuevas, segundas y terceras durante 10 meses. El ensamblaje se determinó a principios de febrero de 2017 y el vino se embotelló sin filtración ni clarificación.

**Un vino australiano certificado como orgánico.**

#### NOTAS DE CATA

**COLOR:** Oscuro, violeta intenso con ricos tonos magenta.

**AROMA:** Muy aromático a grosellas rojas y pimienta.

**SABOR:** Concentrado de ciruelas y bayas rojas con especias y frutas negras. Restringidos al principio pero con aires ricos e intensos sabores de fruta están enmarcados por una gran estructura con cedro y ciruelas oscuras que se cierran.

#### MARIDAJE

Maridar con un bistec de porterhouse y salsa de pimientos.

#### DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 14.5%

pH: 3.45

Acidez Total: 6.2 g/L

Azúcar Residual: <2 g/L

Total cajas producidas: 1440 x 6

Crianza: 10 meses

<i>Enólogo</i>	<i>Cosecha: 2016</i>	<i>Región: McLaren Vale</i>	<i>Alcohol: 14.5%</i>
<i>Acidez Total: 6.2 g/L</i>	<i>pH: 3.45</i>	<i>Azúcar Residual: &lt;2 g/l</i>	<i>Crianza: 10 meses</i>