

ANGOVE
SINCE 1886
FAMILY WINEMAKERS



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

**AUSTRALIAN
WINE**



ANGOVE WARBOYS VINEYARD 2019

WARBOYS VINEYARD

Shiraz (100%)

McLAREN VALE



VIÑEDO

Procedente de nuestro viñedo Warboys, certificado como orgánico y biodinámico, en McLaren Vale. Tuvimos unas precipitaciones invernales normales y una primavera seca que controlaron el crecimiento inicial de la vid y redujeron la presión de las enfermedades en el viñedo. La brotación y la floración se produjeron en línea con la tendencia a largo plazo a mediados de septiembre. Afortunadamente, las condiciones secas y estables de la floración dieron lugar a un excelente desarrollo de los frutos y estas mismas condiciones se mantuvieron durante todo el verano, con una pluviometría hasta un 80% inferior a la media. En enero se registraron 14 días consecutivos de más de 30°C pero, afortunadamente, no se superaron los 40°C. Con acceso tanto a agua reciclada como a agua artesanal, pudimos desarrollar las vides cuidadosamente con un riego controlado. El mes de febrero fue en general fresco y suave, y las uvas se cosecharon en perfectas condiciones. Los vinos de esta añada son intensos, aromáticos y vibrantes, con deliciosos sabores a bayas oscuras y especias, que terminan con una contundente longitud y delicadeza.

ELABORACIÓN

Recogidos a mano a principios de marzo, los racimos enteros de Shiraz se enfriaron antes de la selección manual para asegurar que sólo la fruta prístina esté en la fermentación. En nuestro Vintage House (Casa de la Cosecha), el 25% de los racimos enteros fueron colocados en el fermentador y el resto se despalilló y se trituró en la parte superior. A continuación, el mosto se remojó en frío a 10°C, durante 3 días, antes de dejarlo calentar a 20°C. La fermentación se inició con levaduras indígenas de nuestra centenaria bodega. Los pequeños fermentadores se sumergieron a mano diariamente y se bombearon suavemente cada cierto día. Cuando el fermento llegó a su fin, nos pusimos las botas de agua y nos lanzamos a aplastar las bayas que quedaban en el fondo del tanque. Una vez terminada la fermentación, los hollejos se protegieron de la oxidación con un manto de CO2 durante 3 días de maceración prolongada. Luego fue prensado con nuestra antigua prensa de madera y el vino prensado se añadió al jugo que corrió libremente de los orujos después de la fermentación sin ser prensado.

En seguida el vino se trasegó a grandes barricas (puncheons) de roble francés nuevas, de segundo y tercer llenado, durante 14 meses. Las mejores barricas se seleccionaron en julio de 2020 y el vino se embotelló sin filtración ni clarificación.

NOTAS DE CATA

Color púrpura intenso con matices magenta. Especies y suelo de bosque seguidos de chocolate amargo y pimienta blanca. Notas concentradas de ciruela y bayas rojas con especias y frutos negros. Al principio, es moderado, pero cuando se airea, los ricos e intensos sabores frutales están enmarcados por una gran estructura, con cedro y ciruelas oscuras para cerrar.

MARIDAJE

Pechuga de ternera orgánica certificada y de libre pastoreo con toda la guarnición.

DATOS TÉCNICOS

Edad del viñedo 30+ años

Vino Orgánico Certificado.

Cajas hechas 1100.

REVIEWS & AWARDS

Gold

Global Organic Masters
September 2021

Gold

Mundus Vini Spring Tasting 2021

Great Gold - 95 Points

Catavium World Wine & Spirits
Competition 2021

Silver

McLaren Vale Wine Show 2021

Silver - 94 Points

Decanter World Wine Awards 2021

<i>Enólogo</i> Tony Ingle	<i>Cosecha:</i> Marzo 2019	<i>Región:</i> McLaren Vale	<i>Alcohol:</i> 14.5%	<i>Acidez Total:</i> 5.5 g/L
<i>pH:</i> 3.56	<i>Azúcar Residual:</i> <1 g/L	<i>Crianza:</i> 16 meses en barricas grandes (puncheons) franceses.	<i>Apto para veganos y vegetarianos</i>	