ANGOVE
SINCE 1886
FAMILY WINEMAKERS

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

AUSTRALIAN WINE

Organic

ANGOVE ORGANIC CHARDONNAY 2020

Chardonnay (100%)

SUR DE AUSTRALIA

Gold
International Organic Wine Awards 2020

Bronze
Drinks Business Global Organic Masters 2021

ACO Certified Organic
ACO CERT. NO. 10467

VIÑEDO

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

Angove Organic Chardonnay procede de viñedos con certificación orgánica de las regiones de Riverland y McLaren Vale del Sur de Australia. 2020 fue una cosecha desafiante en muchos frentes. Las heladas fueron seguidas por las condiciones de viento durante la floración y luego una tormenta de granizo que arrasó la región causando daños significativos a principios de noviembre, justo cuando las vides estaban llegando a su mejor período de maduración, pero afortunadamente, el viñedo orgánico de Angove se salvó de la destrucción que se produjo en otros lugares, sin embargo los rendimientos fueron significativamente bajos. A partir de diciembre se produjeron condiciones estables y secas que mantuvieron bajo control la presión de la enfermedad y con un buen manejo de la canopia, las vides pudieron madurar su preciada carga a la perfección, comenzando la cosecha a finales de febrero y continuando hasta principios de marzo. Aunque los rendimientos fueron significativamente bajos, 2020 será recordada como una cosecha de muy buena calidad.

ELABORACIÓN

Recogidas a altas horas de la noche para cosechar las uvas lo más frías posible, las uvas se transportaron a la bodega y se prensaron utilizando prensas modernas de membrana de tanque. Después de la decantación en frío, el jugo claro fue cuidadosamente trasegado a tanques de fermentación enfriados e inoculado con levaduras seleccionadas. La fermentación en frío fue seguida por un mínimo manejo de filtración y embotellado en la bodega Angove.

NOTAS DE CATA

COLOR: Pajizo pálido con reflejos verdosos pálidos.

AROMA: Los sabores a melocotón blanco, cítricos y melón se combinan con el sabroso roble en nariz.

SABOR: En boca el vino tiene una textura agradable y una buena longitud con un acabado limpio.

MARIDAJE

Maridar con pescado a la parrilla con mariscos o pollo asado de granja orgánico.

DATOS TÉCNICOS

Producto orgánico certificado

Apto para Veganos

Conservantes mínimos

Chief Winemaker: Mr. Tony Ingle	*Enólogo: Mr. Paul Kernich*	*Enólogo: Mrs. Amelia Anspach*	*Cosecha: 2020*	*Región: Sur de Australia*
Alcohol:13.5 %	*Acidez Total:*	*pH:*	*Azúcar Residual:*	*Apto para veganos y vegetarianos*