

**ANGOVE**  
SINCE 1886  
FAMILY WINEMAKERS



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

**AUSTRALIAN WINE**



**ANGOVE**  
SINCE 1886  
FAMILY WINEMAKERS



**ORGANIC**



**Gold**

The 9th "SAKURA" Japan women's Wine Awards 2022



## ANGOVE ORGANIC CHARDONNAY 2021

*Chardonnay (100%)*

### SOUTH AUSTRALIA

#### BODEGA

Angove Family Winemakers es una bodega y destilería familiar de quinta generación dedicada a la elaboración de vinos de calidad superior y de viñedo único procedentes de sus viñedos orgánicos de McLaren Vale, junto con diversos vinos y licores orgánicos de algunas de las grandes regiones vitivinícolas de Australia. El vino orgánico de Angove se produce de acuerdo con las normas orgánicas australianas certificadas. Todas las botellas llevan el logotipo "Certified Organic" para que usted tenga la seguridad de que su delicioso vino se cultiva de forma orgánica y se elabora en una bodega con Certificación Orgánica, libre de productos químicos sintéticos, como herbicidas, fungicidas y pesticidas. Angove es también una de las pocas bodegas que cumplen las normas internacionales de producción orgánica certificada en EE.UU., la UE, Canadá, China y Australia.

#### VIÑEDO

Angove Organic Chardonnay procede de viñedos con certificación orgánica de las regiones de Riverland y McLaren Vale, en Australia Meridional. ¡Qué vendimia! Después de todos los retos que nos planteó el año 2020, fue satisfactorio entrar en la temporada 2021 con nuestros viñedos en condiciones casi perfectas y con la Madre Naturaleza sonriéndonos. Las buenas lluvias de invierno prepararon las viñas para un comienzo perfecto de la temporada de crecimiento con condiciones suaves desde la brotación hasta la floración. Esto permitió un buen cuajado y una baja amenaza de enfermedades. Las temperaturas relativamente suaves continuaron durante el invierno y la maduración, con sólo unos pocos días por encima de los 35 grados centígrados. A medida que la fruta maduraba en la vid, sabíamos que íbamos a elaborar los mejores vinos de la década (al fin y al cabo, es el primer año). La vendimia comenzó a finales de enero y continuó a un ritmo uniforme y sin prisa hasta finales de marzo, con todas las variedades con un aspecto simplemente impresionante.

#### ELABORACIÓN

Recogidas a altas horas de la noche para vendimiarlas lo más frías posible, las uvas se transportaron a la bodega y se prensaron en modernas prensas de membrana. Tras la decantación en frío, el mosto claro se trasegó cuidadosamente a depósitos de fermentación refrigerados y se inoculó con levaduras seleccionadas. La fermentación en frío fue seguida de una filtración de manipulación mínima y embotellado en la bodega Angove

#### NOTAS DE CATA

**COLOR:** Pajizo claro con reflejos verdes.

**AROMA:** Aromas de melocotón blanco, cítricos y melón se combinan con roble especiado en nariz.

**SABOR:** En boca el vino tiene una estructura agradable es vivo, afrutado, refrescante que persiste con sabores de fruta tropical y toques cítricos. Buena longitud con un acabado limpio.

#### MARIDAJE

Pescados y mariscos a la parrilla o pollo orgánico asado.

#### DATOS TÉCNICOS

Producto orgánico certificado

Apto para Veganos

Conservantes mínimos

<b>Chief Winemaker:</b> Mr. Tony Ingle	<b>Enólogo:</b> Mr. Paul Kernich	<b>Enóloga:</b> Mrs. Amelia Anspach	<b>Cosecha:</b> 2021	<b>Región:</b> South Australia	<b>Alcohol:</b> 13.0%
<b>Acidez Total :</b>	<b>pH:</b>	<b>Azúcar Residual:</b>	<b>Tamaño de Botella:</b> 750mL	<b>Apto para veganos y vegetarianos</b>	