

**ANGOVE**  
SINCE 1886  
FAMILY WINEMAKERS



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

**AUSTRALIAN  
WINE**



Organic



Gold 91+

Global Organic Masters 2020 - Drinks  
Business Magazine

Gold

International Organic Wine Awards 2020

Gold

Global Organic Masters 2020 - The Drinks  
Business Magazine

Bronze

Japan Wine Challenge 2020



## ANGOVE ORGANIC SHIRAZ CABERNET 2019

*Shiraz, Cabernet*

### SUR DE AUSTRALIA

#### BODEGA Y VIÑEDO

Angove Family Winemakers es uno de los líderes en la elaboración de vinos Orgánicos en Australia. Las uvas provienen de nuestro propio viñedo Nanya, con Certificación Orgánica, y de viticultores de primera calidad en la región de McLaren Vale. La cosecha 2019 comenzó normalmente después de una primavera seca, pero fresca y sin incidentes. A medida que avanzaba la cosecha, esto cambió por un golpe de calor sin precedentes a principios de enero provocando el detenimiento de las vides durante un par de semanas. Con décadas de experiencia en la región, nuestro equipo de viticultores estaban bien preparados y proporcionaron a las vides el agua adecuada antes del evento de calor, asegurando doses sanos y fruta que no se vio afectada por este evento climático extremo. Cuando el clima se moderó en febrero, las vides despertaron de su letargo y maduraron la fruta a la perfección.

#### ELABORACIÓN

Cosechamos por la noche para asegurarnos de que las uvas estuvieran lo más frías posible para reducir cualquier posibilidad de deterioro oxidativo y disminuir nuestro aporte de energía en la bodega. Las uvas se trituran en fermentadores "sweeparm" y se dejan macerar en frío durante 2 días antes de la inoculación y la fermentación. Una vez prensadas las pieles, cuando se alcanzaron los niveles óptimos de sabor y color, se llevó a cabo la segunda fermentación maloláctica bajo un estricto control de la temperatura para garantizar la conservación del sabor y el color.

Almacenado en roble hasta el ensamblaje, el vino ha tenido una mínima manipulación antes de ser filtrado para ser embotellado en nuestra Bodega Orgánica Certificada.

#### NOTAS DE CATA

**COLOR:** Rojo púrpura intenso y profundo

**AROMA:** Ciruela Satsuma, grosella negra y cereza de pulpa oscura.

**SABOR:** Sigue los aromas con chocolate adicional, sutil roble y un final suave y terroso.

#### MARIDAJE

Carne asada o raviolos vegetarianos.

#### DATOS TÉCNICOS

Producto orgánico certificado

Apto para Veganos

Conservantes mínimos

<i>Enólogo:</i>	<i>Cosecha:</i> 2019	<i>Región:</i> Sur de Australia	<i>Alcohol:</i> 14.5 %
<i>Acidez Total:</i>	<i>pH:</i>	<i>Azúcar Residual:</i>	Apto para veganos y vegetarianos