

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



Silver

Global Organic Masters
September 2021

Silver

"SAKURA" Japan Women's Wine Awards
2021

Bronze

New Zealand World Wine Awards 2021

Bronze - 88 Points

Riverland Wine Show 2021



ANGOVE ORGANIC SHIRAZ CABERNET 2020

Shiraz, Cabernet Sauvignon

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

Las uvas de este vino proceden del viñedo de nuestro propio viñedo de Nanya, con certificación orgánica, y de viticultores certificados orgánicos de primera calidad de la región de McLaren Vale. 2020 fue una añada difícil en muchos frentes. A las heladas fueron seguidas por condiciones ventosas durante la floración y luego una tormenta de granizo azotó la región causando daños significativos a principios de noviembre, justo cuando las vides estaban alcanzando su período óptimo de maduración. Afortunadamente, nuestro viñedo se salvó de gran parte de la destrucción que se produjo en otros lugares pero los rendimientos fueron significativamente bajos. Las condiciones estables y secas que se dieron a partir de diciembre y mantuvieron la amenaza de las enfermedades bajo control, con una buena gestión de las copas, las vides pudieron madurar su preciosa carga a la perfección con la cosecha iniciándose 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

Las uvas para este vino se recolectaron por la noche para que estuvieran lo más frías posible y fueron trituradas a fermentadores 'sweeparm' y rotativos. Las uvas se dejaron macerar durante 2 días antes de la inoculación y la fermentación. Se prensaron los hollejos cuando se alcanzaron los niveles óptimos de sabor y color y se les permitió realizar la segunda fermentación maloláctica. Con una manipulación mínima antes de su filtración para el embotellado. El vino se guardó en barricas de roble hasta el ensamblaje, luego se sometió a una manipulación mínima antes de ser filtrado y embotellado en nuestra bodega orgánica certificada.

NOTAS DE CATA

COLOR: Rojo púrpura tinta.

AROMA: Cereza oscura, cassis y ciruela.

SABOR: Toma la delantera los aromas a chocolate, sutil roble desarrollado en boca es pleno y opulento, con sabores exquisitos que siguen a la impresión inicial de ciruelas y cerezas negras con toques de chocolate. El final es suave, largo y envolvente.

MARIDAJE

Carne roja, quesos o ravioli veganos.

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: South Australia	Alcohol: 14.5%
Acidez Total :	pH:	Azúcar Residual:	Tamaño de Botella: 750mL	Apto para veganos y vegetarianos	