ANGOVE
SINCE 1886
FAMILY WINEMAKERS

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

AUSTRALIAN WINE

ANGOVE FAMILY CREST 2018

FAMILY CREST

Shiraz (100%)

90 Points
Huon Hooke - The Real Review
02 Julio 2020

Premios

International Wine Challenge 2020 - Bronze

New Zealand International Wine Show 2020 - **GOLD**

International Wine & Spirit Competition 2020 - **Silver & 94 Points**

Royal Perth Wine Show 2020 - Silver

China Wine and Spirits Award 2020 - **GOLD**

Royal Adelaide Wine Show 2020 - Bronze

Japan Wine Challenge 2020 - Bronze

McLAREN VALE

BODEGA

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

VIÑEDO Y COSECHA

El clima de influencia "mediterránea" de McLaren Vale y los suelos que lo rodean proporcionan las condiciones ideales para cultivar un Shiraz de calidad premium. Las uvas proceden de una cuidadosa selección de viñedos poco intervenidos de la impresionante región de McLaren Vale. Desde Blewitt Springs y Seaview en el norte, pasando por Willunga y Sellicks Hill en el sur. Esta gama de lugares varía enormemente en cuanto a suelo, aspecto y edad de la vid, lo que permite crear un vino de complejidad que refleja el verdadero y rico carácter de Shiraz de McLaren Vale.
Lluvias invernales fueron normales y una primavera seca controló el crecimiento inicial de la vid y redujeron la presión de las enfermedades en el viñedo. La germinación y la floración se produjeron en línea con tendencia a largo plazo a mediados de septiembre. Afortunadamente, las condiciones secas y estables de la floración dieron lugar a un excelente cuajado de los frutos. Las condiciones secas y estables continuaron durante todo el verano, con precipitaciones hasta un 80% inferior a lo normal. En enero se registraron 14 días consecutivos de más de 30ºC, pero, felizmente, ninguno de más de 40ºC. 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 vivos, aromáticos y vibrantes, con deliciosos sabores a bayas oscuras, especias y terminan con una longitud y delicadeza rotundas.

ELABORACIÓN

La "Vintage House" es la parte más antigua de nuestra bodega. Aquí las uvas se trituran en cubas de concreto abiertas de 70 años de antigüedad, donde la fermentación es iniciada por las levaduras autóctonas "silvestres" que se encuentran en las pieles de las uvas. Se realizan cuidadosos remontados, bazuqueos y una corta maceración post fermentativa. Cuando finalizaron los fermentos se prensaron por separado utilizando una prensa de cesta de madera restaurada y se dejaron madurar en barricas de roble francés nuevas y envejecidas durante 12-14 meses antes de la divertida etapa final de ensamblaje y mezcla. El vino resultante es una suma sinérgica de los varios componentes y se ha elaborado suavemente sin utilizar ningún producto animal.

NOTAS DE CATA

COLOR: Púrpura intenso con matices magenta.

AROMA: Predominan los aromas a cereza oscura, chocolate y especias.

SABOR: Los intensos caracteres de chocolate y regaliz llenan la boca, mientras que los persistentes taninos te dejan anhelando por más.

MARIDAJE

Ideal con panceta de cerdo cocida dos veces o pierna de cordero cocida a fuego lento.

Enólogo: Tony Ingle	*Cosecha: 2018*	*Región: McLaren Vale*	*Alcohol:14.5%*	*Acidez Total:6.1 g / L*
pH:3.61	*Azúcar Residual: <2 g / L*	*Crianza: 12-14 meses en Puncheons y Hogsheads.*		*Apto para veganos y vegetarianos*