



WARBOYS VINEYARD



93 Points
Wine Enthusiast Magazine
Diciembre 2020

Silver 92
Global Organic Masters 2020
Drinks Business Magazine

92 Points
James Suckling - www.Jamessuckling.Com
Junio 2020

90 Points
Wine Spectator Magazine
Agosto 2020

PREMIOS:

International Wine Challenge 2020 - Silver
International Organic Wine Awards 2020 - **TOP GOLD**
International Wine and Spirits Competition 2020 - Silver
Decanter World Wine Awards 2020 - Bronze
Concours Mondial de Bruxelles 2020 - **GOLD**
China Wine & Spirit Competition 2020 - **GOLD**
Global Organic Masters 2020 - The Drinks Business Magazine - Silver
Bacchus Wine Awards 2020 - **GOLD**
Catavinum World Wine and Spirits Competition - **GREAT GOLD**
Japan Wine Challenge 2020 - Bronze

ANGOVE WARBOYS VINEYARD 2018

Shiraz (100%)

McLAREN VALE

VIÑEDO Y COSECHA

Las uvas proceden de nuestro viñedo Warboys Certificado Orgánicamente en 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 brotación y la floración se produjeron en línea con la 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 30°C, pero, afortunadamente, ninguno de más de 40°C. 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

Los racimos enteros de Shiraz, recogidos a mano en la ladera orientada al sur del viñedo, se enfriaron a 10°C en nuestra nueva cámara frigorífica antes de la selección manual para eliminar las bayas imperfectas. El 25% de la fermentación se realizó con racimos enteros y con bayas despalladas y trituradas por encima. El mosto se volvió a colocar en la cámara frigorífica y se remojó en frío durante 3 días antes de dejar que se calentara lentamente a 20°C. Las levaduras autóctonas de nuestra bodega de 100 años de antigüedad iniciaron la fermentación y los pequeños fermentadores se remontaron a mano diariamente, complementados ocasionalmente con suaves remontados del zumo. A mitad de la fermentación, nos lanzamos a triturar a pie las bayas enteras que quedaban. Una capa de CO2 protegió al fermento terminado de la oxidación durante 3 días de maceración prolongada. Los hollejos se prensaron en una prensa de cesta de madera restaurada, y al vino prensado se añadió el zumo liberado por un montón de uvas cuando sus pieles se separan por su propio peso, antes de ser prensadas mecánicamente para darle más cuerpo y estructura.

A continuación, el vino se trasladó a grandes toneles (puncheons) de roble francés nuevos, de segundo y tercer llenado, durante 14 meses. El ensamblaje se determinó a principios de mayo de 2019 y el vino se embotelló sin filtración ni clarificación.

NOTAS DE CATA

COLOR: Púrpura profundo, brillante, intenso con ricos matices de magenta.

AROMA: Aromas opulentos y melancólicos de frutos rojos maduros, toques de chocolate, especias y pimienta y la promesa de lo que vendrá.

SABOR: Deliciosas y seductoras notas de ciruela y frutos rojos con moras, especias y chocolate negro.

Restringido al principio pero abriéndose para mostrar las complejas capas de sabor e intensidad con una gran estructura de taninos y un hábil uso del roble francés.

MARIDAJE

Maridar con un bistec y salsa de pimientos.

DATOS TÉCNICOS

Vino Orgánico Certificado

Apto para veganos



<i>Enólogo</i> Tony Ingle	<i>Cosecha:</i> 2018	<i>Región:</i> McLaren Vale	<i>Alcohol:</i> 14.2%	<i>Acidez Total:</i> 6.0g/L
<i>pH:</i> 3.6	<i>Azúcar Residual:</i> <1 g/L	<i>Crianza:</i> 14 meses en toneles (puncheons) franceses.	Apto para veganos y vegetarianos	