

ANGOVE
SINCE 1886
FAMILY WINEMAKERS



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

**AUSTRALIAN
WINE**



ANGOVE WILD OLIVE ORGANIC SHIRAZ 2017

WILD OLIVE



90 Points

Toni Paterson - The Real Review
19-11-18

87 Points

The Wine Front
Tasted: 22-01-2019

Premios

Challenge Millesime Bio 2019 – Bronze

International Wine Challenge 2019 - Bronze
Medal & 88 Points.



Shiraz (100%)

McLAREN VALE

VIÑEDO

El clima costero de McLaren Vale es ideal para la viticultura orgánica. La filosofía de la familia Angove de la viticultura sostenible y el manejo orgánico de nuestros viñedos incluye la cubierta orgánica bajo la vid para enriquecer el suelo y aumentar el contenido de carbono, la eliminación manual de las malezas, el no usar herbicidas y fungicidas sintéticos y cero insumos artificiales lo que asegura que las viñas tengan un mayor equilibrio, concentración de sabores frutales y una mejor biodiversidad y salud general de los viñedos. Todo el sistema está vinculado - Suelo, Plantas, Animales, Alimentos, Personas y Medio Ambiente.

Las uvas Shiraz de 2017 Wild Olive han sido obtenidas de nuestro viñedo orgánico Warboys y de un productor local a largo plazo. Warboys proporciona la base poderosa para este vino con frutas que aportan elegancia y finura debido a los diferentes suelos y microclimas.

ELABORACIÓN

Elaboradas artesanalmente de lotes pequeños de Angove, las bayas se despallaron suavemente con una gran proporción de bayas enteras, incluido la maceración en frío durante tres días, seguido de una fermentación durante el cual el mosto fue bombeado suavemente sobre las pieles dos veces al día para extraer el color, el sabor y el tanino. Terminada la fermentación se prensó suavemente en cesta con recorrido libre y las fracciones de prensado se mantuvieron separadas. La maduración fue pequeñas barricas durante 12 meses antes de la selección del barril y el ensamblaje precedieron al pre-embotellado una clarificación mínima y filtración ligera.

NOTAS DE CATA

COLOR: Intenso color púrpura.

AROMA: Bayas del bosque (ejemplo: zarzamoras, fresas y arándanos...) y ciruelas seguido de pimienta y especias.

SABOR: Cereza, bayas del bosque, caja de cigarrillos y clavo de olor con roble y un toque de pimienta.

MARIDAJE

Un complemento perfecto para la comida de inspiración francesa, como el Coq au vin orgánico.

DATOS TÉCNICOS

Producto orgánico certificado

Apto para Veganos

Conservantes mínimos

<i>Enólogo:</i>	<i>Cosecha:</i> 2017	<i>Región:</i> McLaren Vale	<i>Alcohol:</i> 14.0%
<i>Acidez Total:</i>	<i>pH:</i>	<i>Azúcar Residual:</i>	<i>Apto para veganos y vegetarianos</i>