



ANGOVE WILD OLIVE ORGANIC SHIRAZ 2018

WILD OLIVE

Shiraz (100%)

McLAREN VALE



REVIEWS:

92 Points

Global Organic Masters 2020 - Drinks Business Magazine

AWARDS:

- International Wine Challenge 2020 - **Silver**
- Global Organic Masters 2020 - The Drinks Business Magazine - **Silver**
- Great Australian Shiraz Challenge 2019 - **GOLD**
- McLaren Vale Wine Show 2019 - **Silver**



VIÑEDO

La gestión orgánica sostenible de nuestros viñedos, que incluye la aplicación de mantillo bajo a la vid para enriquecer el suelo y aumentar el contenido de carbono, la eliminación manual de las malas hierbas, la no utilización de herbicidas y fungicidas sintéticos y la no utilización de insumos artificiales, garantiza que las vides tengan un mayor equilibrio, una concentración de sabor a fruta y una mejor biodiversidad y salud general del viñedo.

Las precipitaciones medias de invierno y una primavera seca controlaron el crecimiento inicial de la vid y redujeron la presión de las enfermedades en el viñedo. Las brotaciones y la floración se produjeron de acuerdo con el patrón a largo plazo a mediados de septiembre. Las condiciones estables y secas continuaron durante todo el verano, además las precipitaciones fueron hasta un 80% inferior a lo normal. Enero experimentó 14 días consecutivos sobre 30°C pero con el agua adecuada pudimos desarrollar las vides con cuidado. Febrero fue generalmente fresco y templado y las uvas se cosecharon en condiciones óptimas. Las uvas Shiraz de 2018 han sido obtenidas de nuestro Viñedo Orgánico Warboys y a un cultivador a largo plazo. Warboys proporciona la base poderosa para este vino, la fruta de los viticultores contribuyeron a su elegancia y delicadeza.

ELABORACIÓN

Este vino artesanal se ha elaborado en la bodega de lotes pequeños de Angove. Después de ser despalladas suavemente, las bayas en su mayoría enteras se remojaron en frío durante tres días antes de permitir que se

calentaran lentamente con la fermentación iniciada por la levadura indígena de la bodega. Se bombea más de dos veces al día para obtener color, sabor y tanino. Una vez seco, el fermento terminado se presionó suavemente en una cesta con el ciclo libre y la fracción de prensado se mantuvo separada. La maduración durante 12 meses en barriles de roble francés precedió a una cuidadosa selección de barriles y un proceso de mezcla con un mínimo de clarificación y filtración antes del embotellado.

NOTAS DE CATA

COLOR: Intenso púrpura.

AROMA: Zarcamora y ciruela damascena seguidas de una sabrosa especia.

SABOR: Cereza, mora, caja de cigarrillos y clavo de olor con hábil roble y un toque de pimienta.

MARIDAJE

Un complemento perfecto para la comida de inspiración francesa como el Beef Bourguignon de carne orgánica.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 14.5%

Producto orgánico certificado

Apto para Veganos

Conservantes mínimos

Enólogo:	Cosecha: 2018	Región: McLaren Vale	Alcohol: 14.5%
Acidez Total:	pH:	Azúcar Residual:	Apto para veganos y vegetarianos