



De Angeles Malbec 2012 (oaked)

CEPAGE: 100% Malbec

ORIGINE DES RAISINS: 100% Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina

VIGNOBLE: Raisins issus d'un seul et unique vignoble, "VIÑA 1924" Parcelle 3. Vieux de plus de 80 ans, ce vignoble traditionnel correspond aux origines de la viticulture dans la région. Cultivée sur des palissages très bas, élagué selon le système Guyot double, avec 6 900 plantes par hectare, irrigation par sillon et vignes non greffées. Le vignoble est géré pour préserver la tradition et les ressources.

VINIFICATION: La vinification est effectuée au pied du vignoble, avec une technologie de pointe. Inspection et sélection de grappes de raisin manuellement, égrappage, inspection et sélection de baies manuellement, remplissage dans les cuves à travers des tapis roulants afin d'assurer l'arrivée des baies intactes. Petites cuves en acier inoxydable, capacité 100, 65, 40, 35 et 15 hL avec contrôle automatique de la température.

FERMENTATION PROCESS: Macération pelliculaire à 8 ° C pendant 10 jours, fermentation alcoolique avec levures sélectionnées pendant 14 jours entre 24 ° et 26 ° C avec méthodes de pompage, macération post-fermentative pendant 7 jours, fermentation malolactique naturelle.

PRODUCTION: 12.886 bouteilles

ANALYTICAL INFORMATION: Alcoholic volume: 14,5% vol. at 20 ° C --- Sugar content: 2,20 g/L --- pH: 3,77

Total acidity: 5,30 g/L expressed as tartaric acid --- Volatile acidity: 0,45 g/L expressed as acetic acid.

TASTING NOTES: Rouge foncé et brillant avec des teintes bleues et violacées. Arômes complexes de prunes et de baies rouges fraîches avec une délicate note florale. Attaque douce et douce dans la bouche, puis intense, concentrée et persistante dans les arômes. Avec des notes de vanille et légèrement toastées suite à un contact bref avec le chêne français. Une typicité variétale remarquable avec une fraîcheur extraordinaire et une expression fruitée particulière, typique des raisins de ce vignoble. Un vin élégant et intense, complexe et équilibré, doux et facile à boire. Son vieillissement des bouteilles de 24 mois a contribué à atteindre une maturité appropriée et à profiter de ses qualités. Il a un potentiel de vieillissement pendant au moins 6-8 ans. Il est recommandé de décanter le vin avant de boire. Meilleur servi à 16 ° - 18 ° C.

QUELQUES MOTS SUR LE DOMAINE :

Situé à Vistalba, un emplacement privilégié à Lujan de Cuyo, Vina De Angeles se trouve dans l'un des plus anciens vignobles de la région datant de 1924. Le domaine possède vingt hectares de terres, dont 3,5h seulement sont utilisés pour la production de leurs grands vins. L'accent est mis sur la production des vieilles vignes en utilisant des méthodes agricoles anciennes et un mélange de pratiques bio et bio-dynamiques. Les vignes sont plantées au moins à 7000 plantes par hectare. Cette densité élevée donne moins de grappes par plante, ce qui se traduit par des arômes et des arômes plus concentrés.

