



DE ANGELES

GRAN CORTE

ONLY GRAPES FROM VIÑA 1924 TERROIR, PARCEL 3 AND 4, VISTALBA

“VIÑA 1924 TERROIR in its full expression, preserved in the bottle”

- VINTAGE:** 2012
- GRAPE VARIETY:** 70% Malbec, 30% Cabernet Sauvignon
- GRAPE ORIGIN:** 100% Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina
- VINEYARD:** Grapes always from the same vineyard and parcels, “VIÑA 1924” Parcel 3 and 4. Ancient vineyard planted in 1924, a traditional vineyard which corresponds to the origins of the viticulture in the area. Furrow irrigation and ungrafted vines. The vineyard is managed to preserve tradition and resources. Very low yield per vine and high vines density.
- HARVEST TIME:** Between April 10th and April 17th, 2012. The harvest time was organoleptically determined, along with the analytical monitoring of the polyphenolic profile ripeness. The harvest is carried out by hand using shears and 18 kg boxes. Average temperature of grapes at harvest time and at the beginning of production: 12 ° C
- VINIFICATION:** Vinification is performed at the foot of the vineyard, with state-of the art technology and under manual inspection and selection of grape clusters, destemming, manual inspection and selection of berries, filling into tanks through conveyor belts so as to ensure the berries arrive undamaged. Small stainless steel tanks, 100, 65, 40, 35 and 15 hL capacity and automatic temperature control.
- FERMENTATION PROCESS:** Pellicular maceration at 8°C for 10 days, alcoholic fermentation with selected yeasts for 14 days between 24° and 26° C with pump over methods and Pisage, post fermentative maceration for 8 days, natural malolactic fermentation in French oak barrels.
- PRODUCTION AMOUNT:** 1,952 bottles, bottled on November 21, 2013
- ANALYTICAL INFORMATION:** Alcoholic volume: 15.1 % vol. at 20 ° C --- Sugar content: 1.80 g/L --- pH: 3.8
Total acidity: 5.78 g/L expressed as tartaric acid --- Volatile acidity: 0.56 g/L expressed as acetic acid.
- TASTING NOTES:** Intense and brilliant red color with rubi hues around the rim. Aromas of ripe red and black fruits, along with delicate spicy notes. In mouth it shows complex, intense and concentrated flavors, with intense and elegant tannins. Sweet and delicate, evolves and slowly reveals a great complexity and intensity as it develops in the glass with vanilla, chocolate, fruits and spicy notes. It is aged in the most delicate French oak barrels for 15 months. It is an elegant, balanced and complex wine that shows extraordinary freshness and particular fruity expression typical of the grapes from this vineyard. It has an aging potential which makes it worthy of aging for at least 15 years. It is recommended to decant the wine before drinking. Best served at 15°-16 °C.
- Oenologist:** Juan Manuel González --- **Vineyard foreman:** Alberto Comarín --- **Consulting advice:** Eno Rolland

REVIEWS

2012 Vintage: 97 Pts by TIM ATKIN UK . Best Rated Blend of 2015 Report.



DE ANGELES

GRAN CORTE

SOLO UVA DEL TERRUÑO VIÑA 1924, PARCELA 3 Y 4, VISTALBA

“el TERRUÑO VIÑA 1924 en su plena expresión, reunido en la botella”

- VENDIMIA:** 2012
- VARIEDAD DE UVA:** 70% Malbec, 30% Cabernet Sauvignon
- ORIGEN DE LA UVA:** 100% Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina
- VIÑEDO:** uva proveniente siempre del mismo viñedo y parcelas, “VIÑA 1924” Parcelas 3 y 4. Antiguo, plantado en 1924, viñedo tradicional correspondiente al origen de la viticultura en la zona. Conducido en espaldero, alta densidad de plantas por hectárea, vides de pié franco, es regado por surcos y trabajado preservando los recursos y la tradición
- COSECHA:** entre el día 10 de Abril y el día 17 de abril de 2012. El momento de cosecha se determinó organolépticamente, acompañado por el seguimiento analítico de la madurez del perfil polifenólico. Cosecha manual con tijera en cajas de 18 kg. Temperatura promedio de la uva al momento de la cosecha y del inicio de la elaboración: 12 grados C
- ELABORACION:** la elaboración se realiza a los pies del viñedo, con tecnología de vanguardia, inspección y selección manual de racimos, despalillado, inspección y selección manual de granos, encubado mediante cinta de transporte y elevación buscando que los granos lleguen enteros a los tanques. Tanques pequeños, de 100, 65, 40, 35 y 15 HL de capacidad, en acero inoxidable y con control automático de temperatura
- PROCESO FERMENTATIVO:** maceración pelicular a 8 grados C durante 10 días, fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas durante 14 días entre 24 y 26 grados C con remontajes abiertos y cerrados y pisage, maceración post fermentativa durante 8 días, fermentación malo-láctica natural en barricas de roble francés.
- CANTIDAD PRODUCIDA:** 1.952 botellas, envasadas el 21 de Noviembre de 2013
- DATOS ANALITICOS:** Grado alcohólico: 15,1% vol. a 20 grados C --- Azúcares: 1,80 g/l --- PH: 3,8
Acidez total: 5,78 g/l en ácido tartárico --- Acidez volátil: 0,56 g/l en ácido acético
- COMENTARIOS:** vino de intenso color rojo con reflejos rubí en los contornos. De particular aroma a frutas rojas y negras maduras, y delicadas notas especiadas características de la zona, en boca es redondo, con taninos suaves y elegantes. Notas de vainilla y chocolate aportadas por las barricas de roble francés durante los 15 meses de guarda. Es un vino elegante e intenso, complejo, de gran frescura. Posee un potencial de guarda que lo hace digno de envejecer durante al menos 15 años. Se recomienda decantar el vino y luego servirlo a no más de 15/16 grados C.
- Enólogo:** Juan Manuel González --- **Viticultor:** Alberto Comarín --- **Asesoramiento:** Eno Rolland

REVIEWS

2012 Vintage: 97 Pts by TIM ATKIN UK . Best Rated Blend of 2015 Report.