



DE ANGELES

ONLY MALBEC GRAPES FROM VIÑA 1924 TERROIR, PARCEL 3, VISTALBA

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

- VINTAGE:** 2012
- GRAPE VARIETY:** 100% Malbec
- GRAPE ORIGIN:** 100% Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina
- VINEYARD:** Grapes always from a single and sole vineyard and parcel, “VIÑA 1924” Parcel 3. Ancient, more than 90 years of age, a traditional vineyard which corresponds to the origins of the viticulture in the area. Grown on low espalier (low vine), pruned according to double Guyot system, with 7,200 plants per hectare, furrow irrigation and ungrafted vines. The vineyard is managed to preserve tradition and resources.
- HARVEST TIME:** April 16th, 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 clusters, destemming, manual inspection and selection of grapes, filling into tanks through conveyor belts so as to ensure the grapes 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 15 days between 24° and 26° C with pump over methods, post fermentative maceration for 10 days, natural malolactic fermentation in French oak barrels.
- PRODUCTION AMOUNT:** 5,296 bottles, bottled on November 21, 2013
- ANALYTICAL INFORMATION:** Alcoholic volume: 15,4% vol. at 20 ° C --- Sugar content: 2,0 g/L --- pH: 3,80. Total acidity: 5,25 g/L expressed as tartaric acid --- Volatile acidity: 0,70 g/L expressed as acetic acid.
- TASTING NOTES:** Deep and brilliant rubi red color with blue and purplish hues around the rim. Sweet and delicate aroma which evolves and slowly reveals a great complexity and intensity as it develops in the glass. Aromas of plums and fresh red berries along with a delicate floral note. It shows a very soft attack in mouth to then surprise with complex, intense and concentrated flavors and a lingering aftertaste. Soft and sweet tannins. With vanilla notes and soft toast flavor which denote it is mildly aged in the most delicate French oak barrels for 14 months. Remarkable varietal typicity together with the extraordinary freshness and particular fruity expression, typical of the grapes from this vineyard. An elegant and intense wine, complex and balanced. It has an aging potential which makes it worthy of aging for at least 10 years. It is recommended to decant the wine before drinking. Best served at 15^o-16 °C.
- Oenologist:** Juan Manuel González --- **Vineyard foreman:** Alberto Comarín --- **Consulting advice:** Eno Rolland

REVIEWS

2012 Vintage: 98 Pts by TIM ATKIN UK – Best Rated Malbec 2015 Report // 95 Pts Gismondi/Tobe CANADA – Best Rated Malbec

2011 Vintage: 96 Pts by TIM ATKIN UK- TOP 10 Argentine Malbecs // 91 Pts GUIA PEÑIN Mejores Vinos 2015/2015 ESPANA

2010 Vintage: 92 Pts by JAMES SUCKLING – WS // 92 Pts Gismondi/Tobe Canada

2009 Vintage: 90 Pts WINE ADVOCATE/Robert Parker // 91+ Pts Anthony Aspler Canada // 92 Pts GUIA PEÑIN Mejores Vinos 2013/2014 ESPANA // 97 Pts VINUS 2013 – Doble Medalla de Oro, Gran Campeón Tintos, Gran Campeón Categoría Precios

2008 Vintage: 92 Pts Cuisine & Vins – TOP100 argentine wines 2012 // 92 Pts Gismondi/Tobe Canada // GOLD at MALBEC AL MUNDO 2010 Argentina // 91 Pts GOLD by MASTER WINE MAGAZINE Argentina // 94 Pts by TIM ATKIN UK // TOP 100 Argentine Wines 2012 by CUISINE & VINS – 92Pts // 4 STARS by AUSTRAL SPECTATOR (1 to 5 Scale)

2007 Vintage: 95 Pts Gismondi/Tobe // 92 Pts WINE ADVOCATE/Robert Parker // TOP 10 MALBEC WINE by THE NEW YORK TIMES (second place) // GOLD at MALBEC AL MUNDO 2008 // TOP 10 INTERNATIONAL WINE 2009 by WINE ACCESS MAGAZINE Canada // 5 STARS by AUSTRAL SPECTATOR (1 to 5 Scale)



DE ANGELES

SOLO UVA MALBEC DEL TERRUÑO VIÑA 1924, PARCELA 3, VISTALBA

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

VENDIMIA: 2012

VARIEDAD DE UVA: 100% Malbec

ORIGEN DE LA UVA: 100% Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina

VIÑEDO: uva proveniente siempre de un mismo y único viñedo y parcela, “VIÑA 1924” Parcela 3. Antiguo, de más de 80 años de edad, viñedo tradicional correspondiente al origen de la viticultura en la zona. Conducido en espaldero bajo (“viña baja”), podado con sistema Guyot Doble, con 7.200 plantas por hectárea, vides de pié franco, es regado por surcos y trabajado preservando los recursos y la tradición

COSECHA: el día 16 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 15 días entre 24 y 26 grados C con remontajes abiertos y cerrados, maceración post fermentativa durante 10 días, fermentación malo-láctica natural en barricas de roble francés.

CANTIDAD PRODUCIDA: 5.296 botellas, envasadas el 21 de Noviembre de 2013

DATOS ANALITICOS: Grado alcohólico: 15,4% vol. a 20 grados C --- Azúcares: 2,0 g/l --- PH: 3,80
Acidez total: 5,25 g/l en ácido tartárico --- Acidez volátil: 0,70 g/l en ácido acético

COMENTARIOS: vino de intenso color rojo rubí con reflejos violáceos en los contornos. Aroma floral, complejo, dulce y delicado que al abrirse en la copa dan paso a frutas maduras, acompañados por una delicada nota floral. Muy suave entrada boca que luego sorprende con su complejidad de sabores intensos, concentrados y de persistencia prolongada. Taninos maduros que aportan suavidad y dulzura. Con notas de vainilla, suave tostado y chocolate debido a su apacible crianza de 14 meses en barricas del más delicado roble francés. De marcada tipicidad varietal, extraordinaria frescura y particular expresión frutal característica de las uvas de este viñedo. Un vino elegante e intenso, complejo y balanceado. 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: 98 Pts by TIM ATKIN UK – Best Rated Malbec 2015 Report // 95 Pts Gismondi/Tobe CANADA – Best Rated Malbec

2011 Vintage: 96 Pts by TIM ATKIN UK- TOP 10 Argentine Malbecs // 91 Pts GUIA PEÑIN Mejores Vinos 2015/2015 ESPANA

2010 Vintage: 92 Pts by JAMES SUCKLING – WS // 92 Pts Gismondi/Tobe Canada

2009 Vintage: 90 Pts WINE ADVOCATE/Robert Parker // 91+ Pts Anthony Aspler Canada // 92 Pts GUIA PEÑIN Mejores Vinos 2013/2014 ESPANA // 97 Pts VINUS 2013 – Doble Medalla de Oro, Gran Campeón Tintos, Gran Campeón Categoría Precios

2008 Vintage: 92 Pts Cuisine & Vins – TOP100 argentine wines 2012 // 92 Pts Gismondi/Tobe Canada GOLD at MALBEC AL MUNDO 2010 Argentina // 91 Pts GOLD by MASTER WINE MAGAZINE Argentina // 94 Pts by TIM ATKIN UK // TOP 100 Argentine Wines 2012 by CUISINE & VINS – 92Pts // 4 STARS by AUSTRAL SPECTATOR (1 to 5 Scale)

2007 Vintage: 95 Pts Gismondi/Tobe // 92 Pts WINE ADVOCATE/Robert Parker // TOP 10 MALBEC WINE by THE NEW YORK TIMES (second place) // GOLD at MALBEC AL MUNDO 2008 // TOP 10 INTERNATIONAL WINE 2009 by WINE ACCESS MAGAZINE Canada // 5 STARS by AUSTRAL SPECTATOR (1 to 5 Scale)

VIÑA 1924 DE ANGELES WINERY +54 9 261 5155616 info@malbecdeangeles.com WWW.MALBECDEANGELES.COM