



MALBEC DE ANGELES

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

“VIÑA 1924 TERROIR in its awakening, 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 80 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:** Between 10th and 11th of April, 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 8 days, alcoholic fermentation with selected yeasts for 15 days between 24° and 26° C with pump over methods, post fermentative maceration for 7 days, natural malolactic fermentation.
- PRODUCTION AMOUNT:** 15,529 bottles, bottled on March 27, 2013
- ANALYTICAL INFORMATION:** Alcoholic volume: 14,5% vol. at 20 ° C --- Sugar content: 2,10 g/L --- pH: 3,77
Total acidity: 5,10 g/L expressed as tartaric acid --- Volatile acidity: 0,65 g/L expressed as acetic acid.
- TASTING NOTES:** Deep and brilliant rubi red color with blue and purplish hues around the rim. Complex aroma which evolves and slowly reveals as it develops in the glass. Aromas of plums and fresh red berries along with a delicate floral note. Soft and sweet attack in mouth, and then intense, concentrated and persistent in flavors. With vanilla notes and soft toast flavor which denote its brief contact with French oak. 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, soft and easy to drink. Its 24-month bottle aging has contributed to reach proper maturity and enjoy its qualities. It has an aging potential which makes it worthy of aging for at least 5 years. It is recommended to decant the wine before drinking. Best served at 16° - 18 °C.
- Oenologist:** Juan Manuel González --- **Vineyard foreman:** Alberto Comarín --- **Consulting advice:** Eno Rolland

REVIEWS:

2012 Vintage: 94 Pts Tim Atkins UK

2011 Vintage: DECANTER 18Pts (93Pts) Highly Recommended TOP 10 Malbec // 90 Pts GUIA PEÑIN Mejores Vinos 2013/2014 ESPAÑA // 4 STARS by AUSTRAL SPECTATOR (1 to 5 Scale)

2010 Vintage: 90 Pts JAMES SUCKLING – WS // 91 Pts GUIA PEÑIN Mejores Vinos 2013/2014 ESPAÑA

2009 Vintage: 92 Pts Anthony Aspler Canada // 92 Pts - TOP 20 MALBECs MATER WINE 2012 // 91 Pts Stephen Tanzer // 4 STARS by AUSTRAL SPECTATOR (1 to 5 Scale)

2008 Vintage: 93 Pts Tim Atkins UK // 91 Pts Stephen Tanzer // DECANTER 4 Stars Highly Recommended (1 to 5 scale) // 90 Pts Gismondi/Tobe // 90 Pts GOLD by MASTER WINE 2011 // 4 STARS by AUSTRAL SPECTATOR (1 to 5 Scale)

2007 Vintage: 90 Pts WINE ADVOCATE/Robert Parker // 90 Pts Gismondi/Tobe



MALBEC DE ANGELES

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

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

- VENDIMIA:** 20112
- 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:** 10 y 11 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 8 días, fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas durante 15 días entre 24 y 26 grados C con remontajes abiertos y cerrados, maceración post fermentativa durante 7 días, fermentación malo-láctica natural
- CANTIDAD PRODUCIDA:** 15.529 botellas, envasadas el día 27 de Marzo de 2013
- DATOS ANALITICOS:** Grado alcohólico: 14,5% vol. a 20 grados C --- Azúcares: 2,10 g/l --- PH: 3,77
Acidez total: 5,10 g/l en ácido tartárico --- Acidez volátil: 0,65 g/l en ácido acético
- COMENTARIOS:** intenso y brillante color rojo rubí con reflejos azulados y violáceos en los contornos. Aroma complejo, que evoluciona y se descubre lentamente con su apertura en copa. Aromas florales que dan paso a frutas rojas frescas como frutillas y ciruelas en su punto de madurez. De suave y dulce entrada en boca, intenso y concentrado en sabores donde se puede apreciar también el fino aporte del roble, y con final persistente. Con notas de vainilla y suave tostado debido a su ligero paso por roble francés. Marcada tipicidad varietal, y la extraordinaria frescura y particular expresión frutal característica de las uvas de este viñedo. Un vino elegante e intenso, complejo, balanceado y suave que invita a beber. Sus más de 24 meses de guarda en botellas han servido para alcanzar un punto de madurez adecuado para poder disfrutar sus cualidades. Posee un potencial de guarda que lo hace digno de envejecer durante al menos 10 años. Se recomienda decantar el vino y luego servirlo a no más de 16/18 grados C.
- Enólogo:** Juan Manuel González --- **Viticultor:** Alberto Comarín --- **Asesoramiento:** Eno Rolland

REVIEWS:

2012 Vintage: 94 Pts Tim Atkins UK

2011 Vintage: DECANTER 18Pts (93Pts) Highly Recommended TOP 10 Malbec // 90 Pts GUIA PEÑIN Mejores Vinos 2013/2014 ESPAÑA // 4 STARS by AUSTRAL SPECTATOR (1 to 5 Scale)

2010 Vintage: 90 Pts JAMES SUCKLING – WS // 91 Pts GUIA PEÑIN Mejores Vinos 2013/2014 ESPAÑA

2009 Vintage: 92 Pts Anthony Aspler Canada // 92 Pts - TOP 20 MALBECs MATER WINE 2012 // 91 Pts Stephen Tanzer // 4 STARS by AUSTRAL SPECTATOR (1 to 5 Scale)

2008 Vintage: 93 Pts Tim Atkins UK // 91 Pts Stephen Tanzer // DECANTER 4 Stars Highly Recommended (1 to 5 scale) // 90 Pts Gismondi/Tobe // 90 Pts GOLD by MASTER WINE 2011 // 4 STARS by AUSTRAL SPECTATOR (1 to 5 Scale)

2007 Vintage: 90 Pts WINE ADVOCATE/Robert Parker // 90 Pts Gismondi/Tobe