



ANGELS AMC

Composición Varietal:

Tannat 60%, Malbec 30%; Cabernet 10%

Edad del Viñedo:

50 años con un rendimiento 4500Kg/ht en parral.

Suelo:

Franco arenoso, asentado sobre canto rodado. Origen aluvional.

Altura:

1720 metros sobre el nivel del mar en el Valle de Cafayate.

Vendimia:

Segunda quincena de marzo, cosechado manualmente en cajas de 20Kg, se busca el punto de madurez polifenólica para la cosecha, madurez de la pepita, intensidad de color en la piel de la uva.

Elaboración:

Fermentado en tanques de acero inoxidable con temperaturas que varían desde los 25 a 28°C, se hace una maceración post fermentativa de aproximadamente 20 días, se prensa y se hace fermentación malo láctica natural en barricas.

Crianza en Barricas:

24 meses; 60% roble Frances y 40% roble americano.

Datos Analíticos:

Graduación Alcohólica: 14.5 %v/v

Azúcares Totales: 2.8 gr/ltr

pH: 3.8

Notas de Cata:

Color rojo rubí intenso con destellos violáceos, y fondo negro.

En Nariz encontramos aromas a frutos rojos como la ciruela, cerezas, dulce de membrillo y algunas notas especiadas aportadas por el cabernet Sauvignon, acompañado con toques de vainilla, tabaco y cuero característico del paso por barricas de roble.

En boca es redondo, amable, taninos maduros con una buena persistencia final.