



### RECONOCIMIENTOS

#### AÑADA 2019

90 puntos Tim Atkin  
90 puntos Guía Peñín  
Medalla de Oro en el concurso  
"Grenaches du Monde"

#### AÑADA 2018

88 puntos Guía Peñín

# ÁNGEL

**AÑADA** 2020

**VARIEDADES** Garnacha 100%

### VIÑEDO

Uvas procedentes de nuestras parcelas "La casilla del Rihuelo" y "Serrano", situados en la zona baja de las laderas de Yerga, en el municipio de Alfaro. Ambos viñedos con edad media de las cepas superiores a los 50 años, conducidas en vaso, en secano durante crecimiento vegetativo y con producciones en torno a los 4000-5000 Kg/Ha.

### AÑO CLIMÁTICO

Nos encontramos ante una añada histórica, se recogieron uvas con un estado sanitario impecable y con ph mas bajo de lo normal. A pesar de ser una añada seca, los días de lluvia estuvieron muy bien repartidos y la viña no sufrió estrés hídrico.

Durante la vendimia las temperaturas fueron muy suaves, lo que ayudó todavía más a este estado sanitario que tanto nos ha impresionado.

### ELABORACIÓN

Las uvas son vendimiadas a mano y transportadas en cajones de 300 Kg. Estos cajones son refrigerados en cámara para que la uva entre al depósito a baja temperatura.

Los uvas son despalilladas y ligeramente estrujadas.

En el depósito se macera en frío antes de la fermentación para complementar la extracción que se produce durante la fermentación alcohólica. Permanece un tiempo de crianza entre 4-6 meses en roble francés.

Estamos frente a un vino ajeno a todo tipo de tratamiento, que puede presentar un ligero sedimento en el fondo de la botella, consecuencia de su evolución natural.

### FICHA DE CATA

**COLOR** Rojo púrpura, intensidad media-alta.

**AROMA** Complejo. Apreciamos notas a fruta roja, notas balsámicas de monte bajo como el tomillo, todo ello muy bien integrado con los tostados de su ligera crianza. Intensidad alta.

**PALADAR** Vino redondo, equilibrado, fresco, con un tanino fino y sedoso; teniendo una persistencia media en boca.

### RECOMENDACIONES

Consumir a una temperatura de 14°C.

### MARIDAJE

Platos sabrosos como los quesos curados, cualquier tipo de carne, pescados de sabor intenso o, incluso, frutos secos.