

ANGELUS



2017 - « L'ÉCLATANT »

Tras un auspicioso inicio con desborre muy precoz, el progreso de la añada se frenó a finales de abril debido a una helada que afectó gravemente al viñedo bordelés.

Por suerte, en Angélu, lugar bendecido por la naturaleza, este sombrío episodio nos afectó en menor grado, hecho que nos permitió llevar a cabo un importante trabajo de selección en la pequeña superficie afectada.

La fase siguiente se desarrolló a las mil maravillas con una floración excelente y un mes de junio muy cálido, que brindó a la vid la energía y la fuerza necesarias para el desarrollo de unas uvas de gran calidad.

El verano, bastante fresco y seco, favoreció una maduración lenta y regular respetuosa con la fruta y su luminosidad.

El final del verano trajo consigo una ligera humedad pero, como se había alcanzado el grado de maduración óptimo, decidimos comenzar las vendimias a partir del 13 de septiembre.

Los vinos presentan un color intenso y seducen al momento con sus aromas luminosos de frutas y pureza. En boca, los taninos son sostenidos y sedosos, precisos, en equilibrio con un cuerpo fresco que aporta energía, exquisitez y longitud.

La añada 2017 de Angélu está caracterizada por la armonía y la luminosidad.

Vendimia: del 13 de septiembre al 4 de octubre

Ensamblaje: 70 % Merlot, 30 % Cabernet Franc

