



CARILLON



d'ANGELUS

2019

CARILLON D'ANGELUS

2019

Saint-Émilion



Esta añada 2019 resultó más fácil de elaborar que la de 2018 que, a pesar de estar magníficamente lograda, causó cierta preocupación. En esta añada, el Merlot aporta a nuestro vino una estructurauntuosa y una fruta brillante, mientras que los Cabernet Francs aportan frescura y consistencia. 2019 formará parte de las grandes añadas de la propiedad. Posee la profundidad, el equilibrio, la intensidad y la energía necesarios para ser una añada de gran complejidad, con el potencial de guarda propio de las mejores añadas.

Sin embargo, no todo fue coser y cantar: hubo riesgo de heladas en abril, a las que siguieron abundantes lluvias. A partir de finales de junio, la magia del sol surtió efecto con un periodo de sequía, pero sin calor extremo, a excepción de 3 o 4 días en los que se alcanzaron entre 35 y 36 grados; aunque las noches fueron relativamente frescas, lo que permitió el descanso de la viña. La vendimia se desarrolló en condiciones ideales, acompañada de un tiempo benévolo, y se prolongó desde el 18 de septiembre hasta el 9 de octubre para las últimas hileras de Cabernet Franc. Unos días antes del inicio de la vendimia se registró un pequeño episodio de lluvia que resultó muy beneficioso y permitió que las uvas fueran más equilibradas, aireadas y flexibles, conservando al mismo tiempo su estructura.

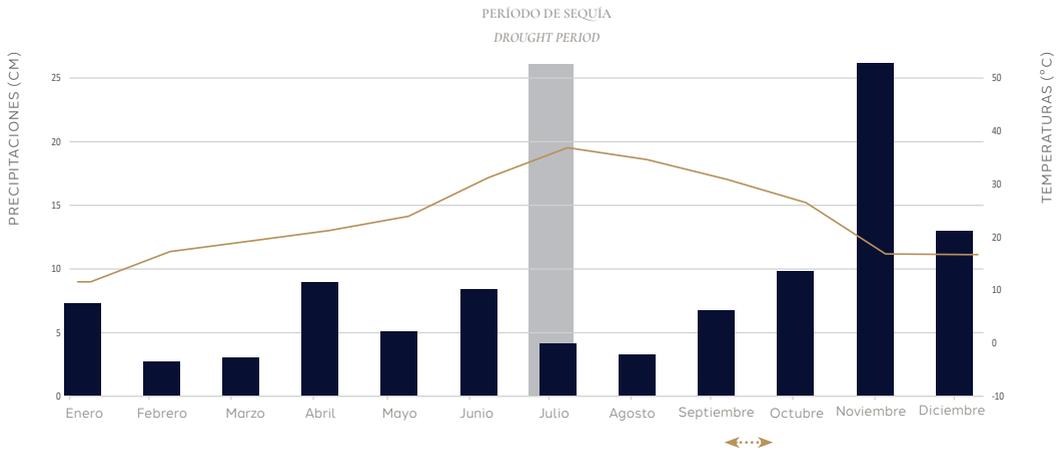
El color es profundo, la nariz ofrece aromas de frutas frescas y maduras realizadas por algunas delicadas notas amaderadas.

Su dulce boca presenta una magnífica estructura tánica que se basa en una agradable acidez, garantizando una gran capacidad de guarda.

ENSANBLAJE 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

VENDIMIA 18 de septiembre al 9 de octubre

CONDICIONES CLIMÁTICAS



←...→
VENDIMIA
HARVEST
18.09 - 09.10

Pluviometria
Rainfall

Temperaturas medias
Average temperatures

CHAI CARILLON

INNOVACIÓN Y MEDIO AMBIENTE



Resultado de una reflexión tanto técnica como medioambiental y estética, esta bodega es completamente moderna y cuenta con las mejores instalaciones.

La edificación de 4.400 m² ubicada en un terreno de 3,30 hectáreas, semienterrada bajo una cubierta vegetalizada, cuenta con una recepción de la vendimia mediante selección óptica, una sala de cubas de vinificación, una bodega dedicada a la fermentación maloláctica y una bodega de crianza. La bodega de vinificación con sus 18 cubas troncocónicas invertidas, inspirada en la de la Fleur de Boüard en Lalande de Pomerol, con un sistema de encubado por polipasto y un elevador de cuba, funciona en su totalidad por gravedad.

Un generador de nitrógeno permite proteger los vinos de forma permanente y controlar el oxígeno, tanto durante las vinificaciones, como durante la crianza.

Unos paneles fotovoltaicos permiten la autoproducción de una parte de la electricidad necesaria para el funcionamiento de esta nueva estructura.

El edificio cuenta con la certificación BREEAM (Building Research Establishment Environmental Assessment Method), equivalente británico de HQE (Haute Qualité Environnementale).

Las exigencias y la mejora de los resultados promueven el compromiso de Carillon d'Angelus por un enfoque activo de I+D, de la viña a la bodega, de las técnicas vitícolas a la invención de nuevas técnicas.

ANGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Émilion
angelus.com