

ANGELUS



« LE MAJESTUEUX »

—
2022

CHÂTEAU ANGELUS

2022

Saint-Émilion Grand Cru

Esta añada no solo no tiene precedentes, sino que además es extraordinaria, en el sentido más literal de la palabra. La hemos bautizado como la añada «Majestuosa» porque sus características excepcionales la sitúan en una categoría diferente, totalmente fuera de serie.



Tras un invierno suave y seco, el desborre se adelantó y vino además acompañado de heladas, que se refrenaron con medidas apropiadas en todo el viñedo. Siguió una primavera suave, con tormentas puntuales que proporcionaron a la viña y a los suelos la cantidad de agua justa. El rápido cuajado de la vid gracias a las excelentes condiciones, vaticinó una añada generosa. Con la llegada del verano caluroso y seco, se realizó un gran esfuerzo de modulación del manto vegetal que permitió mantener las arcillas frescas y húmedas hasta finales de agosto, a pesar de las altas temperaturas. Las viñas no se quedaron en ningún momento sin agua durante el verano y luego, a finales de agosto, dos tormentas nocturnas acudieron a su rescate.

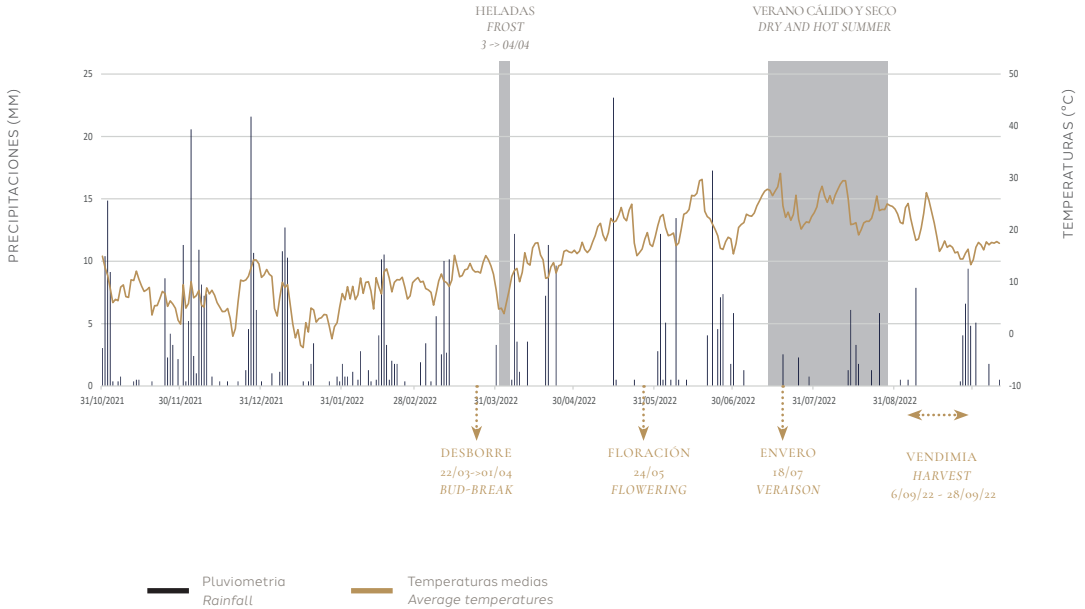
El verano de 2022 fue muy similar a los veranos de posguerra que dieron lugar a las cosechas excepcionales de 1945, 1947 y 1949. A mediados de octubre, la vid, esta asombrosa planta mediterránea, seguía luciendo un verde intenso, lo que demuestra su perfecta adaptación a los grandes terruños vitícolas.

La capa es vivaz, profunda y densa, con un disco rojo violáceo que tiende al púrpura oscuro. Los aromas se han preservado durante todo el proceso de vinificación, con una amplia paleta de fruta negra fresca e intensas notas florales que recuerdan a las violetas. La boca, suave y jugosa, pero al mismo tiempo delicada y precisa, está marcada por la gran frescura y verticalidad del cabernet franc. La madera, perfectamente integrada, se desvanece en beneficio de una fruta madura, crujiente y sávida. El final largo y especiado, apoyado en taninos firmes y sedosos, se prolonga y parece no tener fin. Esta añada rica en notas salinas, compleja, llena de tensión y frescura, revela la extraordinaria capacidad de los terruños de Angelus para adaptarse a las inclemencias climáticas.

ENSANBLAJE 60% Merlot, 40% Cabernet Franc

VENDIMIA 6 al 28 de septiembre

CONDICIONES CLIMÁTICAS



PARA UN VIÑEDO SOSTENIBLE

Nuestros terruños son el resultado de un equilibrio perfecto entre el clima, el suelo, las reservas de agua, la viña y las personas que la trabajan. Nuestra misión consiste en mantener este equilibrio a diario, garantizar el futuro a largo plazo del viñedo y su entorno, optimizar los recursos y favorecer la biodiversidad. Nuestro compromiso con una agricultura responsable y virtuosa nace de esta preocupación por el medio ambiente.

DAR VIDA AL SUELO

- Recubrimiento vegetal de las hileras.
- Descompactación natural de los suelos.
- Desarrollo de micorrizas.
- Nicho ecológico superficial y defensa de la vida aérea y entomológica.

PRÁCTICAS PERSONALIZADAS

- Poda respetuosa con el flujo de savia.
- Control profiláctico.
- Despampanado adaptado.
- Deshoje y aclareo precoces.

FOMENTAR LA BIODIVERSIDAD

- Plantación de setos y árboles alrededor de nuestras parcelas.
- Limitación de los insumos y de la proliferación de plagas.
- Implantación del policultivo.



ANGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Émilion
angelus.com