



Bodegas Angel

Bodegas Angel, está situada en el centro vitivinícola de Mallorca, en la población de Santa María del Camí de camino a Sencelles y Santa Eugenia. La bodega tiene unos grandes ventanales y está forrada de piedra, características de las antiguas construcciones mallorquinas. Las piedras fueron obtenidas de la pre-plantación de la viña y se aprovecharon para edificar la bodega. Ésta está envuelta de 20 hectáreas de viña, que acaban delimitando en el horizonte con la Serra de Tramontana, dejando a la bodega rodeada de un paisaje especial y único.

Los vinos de Bodegas Angel son sinónimo de la isla de Mallorca, tienen un carácter propio debido a la ubicación de la bodega. Por un lado tienen unas características muy específicas debido a la proximidad al mar, por otro lado su terruño, color rojo, llamado “ Call Vermell ” rico en óxido de hierro, y finalmente por la sierra, que ejerce de barrera al viento del Norte. Bodegas Angel elabora vinos con identidad y carácter propio gracias a las uvas autóctonas de la región. Si bien contamos también con uvas foráneas, el Prensal Blanc y el Manto Negro, reinas de las variedades mallorquinas de la comarca, son las responsables de tal carácter e identidad y las protagonistas en cada uno de los vinos.

LOS ORIGENES

Bodegas Angel se fundó en 2006 por Andrés Gelabert. Mallorquín de nacimiento pasó toda su etapa formativa en los Estados Unidos de América. Vivió en California la mayor parte de su estancia en USA. Allí empezó a crecer su pasión por el vino. A su regreso a Mallorca, en el año 2000, buscó la zona idónea para crear Bodegas Angel (“an” por Andrés y “gel” por Gelabert). El objetivo de Andrés es elaborar excelentes vinos buscando la mejor combinación de la mejor uva de la zona usando variedades autóctonas únicas y modernas instalaciones para la elaboración del vino.

LA BODEGA

La bodega cuenta con las instalaciones más avanzadas del momento para la elaboración de vinos. De modo que optimiza muy bien el tiempo durante la vendimia, siendo igual de rápida la entrada de uva recogida a mano como como vendimiadora. En la primera planta se encuentran la zona de fermentación con modernos depósitos de acero inoxidable y la sala de embotellado y expedición, mientras que el amplio sótano acoge la sala de barricas de roble destinadas a la crianza de sus vinos tintos.

LA REGIÓN

Esta región se encuentra en el centro de la isla de Mallorca. Sus vinos son de acusada personalidad y estilo, debido a las variedades autóctonas de la isla y a la climatología; además, también se encuentran otras variedades con las que poder realizar distintos “coupage” para obtener unos vinos elegantes. Las variedades francesas cultivadas en nuestra finca Sa Basseta se han adaptado perfectamente a las características geológicas y medioambientales de la zona. El clima es mediterráneo, con pluviosidad media y abundancia de sol, lo que unido a las buenas condiciones edafológicas, convierten al viñedo mallorquín en una excelente cuna para la elaboración de vinos.

LOS VIÑEDOS

La finca conocida antiguamente como Sa Basseta, tiene una extensión de 20 ha. de viñedo y cuenta con diversas variedades de uva, tanto mallorquinas como la Prensal Blanc (Moll) y la Manto negro, como francesas, Viognier y Chardonnay para vinos blancos y Merlot y Cabernet Sauvignon para los tintos. Actualmente esta formada por viñas jóvenes y por viñas que cuentan con mas de 50 años de edad, permitiendo así la elaboración de unos vinos complejos. Durante todo el año, las cepas son sometidas a varios cuidados como la poda, el abonado, la eliminación de malas hierbas, la poda en verde o las descargas de uva, para así llegar de una manera óptima a la vendimia y que la selección de la uva en viña sea mínima.

LA VINIFICACIÓN

Partiendo de una vendimia manual, las uvas llegan a la bodega en perfectas condiciones sanitarias en cajas de 20 Kg. En años difíciles son expuestas a una rigurosa selección, de manera que solo las uvas sanas y las que estén en su punto óptimo de maduración llegarán a formar parte de los futuros vinos. En la bodega la entrada de la uva se distribuye según variedad y parcela para poder realizar una vinificación más adecuada dependiendo de las características varietales de cada viñedo. Para ello se usan las técnicas más innovadoras del momento, lo que ayuda a elaborar vinos de altísima calidad. Una vez el mosto se ha convertido en vino, es destinado a la crianza en barricas de roble francés y americano el tiempo que sea oportuno, ya que cada variedad tiene su estancia óptima en roble.

EL PASADO

La primera vendimia de Bodegas Angel fue en el 2008. Los primeros vinos fueron Blanc de Blanca y Angel Negro. El objetivo era la elaboración de los mejores vinos mezclando variedades autóctonas con foráneas para crear vinos expresivos y agradables realzando los aromas y sabores a frutas. Gracias al buen precio y calidad de los vinos, Bodegas Angel empezó a exportar animada por las buenas ventas locales. Los vinos tuvieron pronto un gran reconocimiento en los periódicos locales, en guías nacionales y en competiciones internacionales.

PRESENTE Y FUTURO

Bodegas Angel tiene actualmente un amplio rango de vinos. La bodega produce vino blanco, Blanc de Noir, vino blanco con barrica, vino rosado, vino tinto y vino tinto con barrica. La producción ha aumentado año tras año y ahora se sitúa en 200.000 botellas al año. El objetivo es llegar a elaborar las 300.000 botellas al año. Bodegas Angel empieza a ser más reconocida a nivel local e internacional gracias a su constancia y a la exportación.

LOS VINOS

- Sa Basseta Blanc 2013
- Blanc de Blanca 2013
- Mant Blanc 2013
- Angel Viognier 2012
- Lau rosa 2013.
- Sa Basseta Negre 2013
- Angel Negre 2010.
- Angel Syrah 2010
- Angel Cabernet Sauvignon 2010
- Gran Selecció 2010
- VS10

CONTACTO

Bodegas Angel
Ctra. Sta Maria-Sencelles km. 4,8
07320 Sta Maria del Cami.
Mallorca.
Tel.: 0034 971 621 638
www.bodegasangel.com
info@bodegasangel.com

SALA DE PREMIOS

-Blanc de Blanca 2011

Premiado medalla de Plata en Los Angeles Int. wine and Spirits Comp.

-Viognier 2011

Premiado en el Mundus Vini de Alemania medalla de Plata 2012

-Lau•Rosa 2011

Premiado medalla de Bronce en Los Angeles Int. wine and Spirits Comp.

- Angel Negre 2010

92 Puntos Guía Penin

5 de 5 Estrellas Guía Penin

-Gran Selecció

91 Puntos Guía Penin

Premiado Bacchus de Oro 2012 Madrid

Premiado Bacchus de Oro 2014 Madrid

-Angel Cabernet Saugvinon 2010

Premiado Bacchus de Plata 2013 Madrid

Premiado medalla de Bronce en el IWC 2013 London

Premiado medalla de Oro en el Concours Mondial Du Bruxelles 2013

-Angel Syrah 2010

Premiado Bacchus de Plata 2013 Madrid



Sa Basseta Blanc 2013
Vi de la Terra Mallorca

Tipo: Blanco Seco

Varietales de Uva: 100%

Elaboración: Pequeña maceración en frío. Despalillado clásico. Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 25 – 30 días a bajas temperaturas.

Alcohol: 12.0% Vol.

Cork: Natural.

Notas de cata: Color amarillo con tonos verdosos, limpio y brillante. Buena potencia aromática, con aromas cítricos y a fruta blanca.. En boca resulta un vino equilibrado y fresco, con sabores de Albarcoque y melocotón.

Temperatura de servicio 8C



Angel Blanc de Blanca 2013

Vi de la Terra Mallorca

Tipo:	Blanco seco
Fecha vendimia:	Agosto - Septiembre 2013
Variedades:	60% Prensal Blanc (Moll) y 40% Chardonnay.
Elaboración:	Pequeña maceración en frío. Despalillado clásico. Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 25 – 30 días a bajas temperaturas.
Alcohol:	13% Vol.
Notas de Cata:	Color amarillo con tonos dorados, limpio y brillante. Aromas a frutas tropicales, a ananas, plátano, peras, melón. En boca es equilibrado y fresco.



Mant Blanc 2013
Vi de la Terra Mallorca

Tipo:	Blanco seco
Fecha vendimia:	Septiembre 2013
Variedades:	100% Manto Negro
Elaboración:	Despalillado clásico. Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 25 – 30 días a bajas temperaturas.
Alcohol:	12.5% Vol.
Notas de Cata:	Vino claro y transparente. Aroma floral con toques cítricos y minerales. Predomina el sabor a manzana Golden, fruta roja fresca, ligeras notas de anís y tiene un acabado largo en boca.



Angel Viognier 2012
Vi de la Terra Mallorca

Tipo:	Blanco seco con madera
Fecha vendimia:	Agosto 2012
Variedades:	100% Viognier
Elaboración:	Despalillado clásico. Fermentación en barricas nuevas francesas de 300 litros. Permanece un mes sobre sus lías. Crianza de 4 meses en barricas.
Alcohol:	13.5% Vol.
Notas de Cata:	Vino de color amarillo pajizo. Muy elegante con notas florales y sabores a frutas blancas como el albaricoque y melocotón. Final de boca con toques de café y toffee. Es un vino con mucho cuerpo y redondo.



Angel Lau•Rosa 2013
Vi de la Terra Mallorca

Tipo:	Rosado seco
Fecha vendimia:	Septiembre 2013
Variedades:	60% Manto Negro y 40% Merlot
Elaboración:	Pequeña maceración en frío. Despalillado clásico. Fermentación en depósito de acero inoxidable durante 25 – 30 días a bajas temperaturas.
Alcohol:	13.5% Vol.
Notas de Cata:	Color rosado intenso, limpio y brillante. Aromas a frutas rojas frescas, como las frambuesas, fresas, y sobretodo cerezas. En boca resulta un vino goloso, redondo y fresco, con toques a anís y cerezas.



Sa Basseta Negre 2013
Vi de la Terra Mallorca

Tipo: Tinto Seco Joven

Varietales de Uva: Manto Negro, Callet, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah.

Elaboración: Despalillado clásico. Pequeña maceración en frío durante 5 días. Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 21 días a temperatura controlada. Vino joven sin crianza en barrica.

Alcohol: 13.0% Vol.

Cork: Natural.

Notas de cata: Rojo Rubí con ribetes granates. De capa media. Vino muy limpio y transparente. Aromas a frutas maduras y combinadas con ligeras notas anisadas y balsámicas. Es un vino cálido, con una entrada ligera en boca y fácil de beber.

Temperatura de servicio 16C



Angel Negro 2010
Vi de la Terra Mallorca

Tipo:	Tinto seco con crianza
Fecha vendimia:	Agosto-Septiembre 2010
Variedades:	Manto Negro, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Callet
Elaboración:	Despalillado clásico. Maceración en frío durante 5 días a baja temperatura. Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 21 días a temperatura controlada. Crianza en barricas de roble francés y americano de 300 litros durante 6 meses.
Alcohol:	14% Vol.
Nota de cata:	Rojo Rubí con ribetes granates. De capa media-alta. Aromas a frutas del bosque maduras y ligeras notas anisadas que dan paso a matices tostados por su crianza en barrica. Es aterciopelado con una equilibrada acidez. El final es ligeramente cálido.



Gran Selecció 2010

Vi de la Terra Mallorca

Tipo:	Tinto seco con crianza
Fecha vendimia:	Septiembre 2010
Variedades:	60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Manto Negro
Elaboración:	Maceración y fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada durante 20 días. Con remontados y bazuqueos diarios Crianza en barricas de 300 litros roble francés durante 12 meses.
Alcohol:	14.5% Vol.
Nota de cata:	Rojo rubí con ribetes granates. Es limpio de capa alta. Aromas a frutas del bosque maduras como las grosellas, frambuesas y zarzamoras. Ligeras notas especiadas y mentoladas que dan paso a matices tostados, ahumados y crema de toffee procedentes del roble. Redondo y aterciopelado tiene un gran cuerpo, y en boca dominan las notas afrutadas de ciruela y especias. El final es largo y seco.



Angel Syrah 2010
Vi de la Terra Mallorca

Tipo:	Tinto seco con crianza
Fecha vendimia:	Agosto-Septiembre 2010
Variedades:	100% Syrah
Elaboración:	Maceración y fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada durante 20 días. Con remontados y bazuqueos diarios Crianza en barricas de 300 litros 70% roble americano y 30% roble francés durante 12 meses y 12 meses de envejecimiento en botella.
Alcohol:	13.5% Vol.
Nota de cata:	Rojo rubí con ribetes malvas. Es limpio de capa alta. Aromas a frutas maduras como el higo, la frambuesa o la mora. Ligeras notas especiadas y a eucaliptus que dan paso a matices tostados, ahumados, coco y vainilla del roble. Redondo y sedoso tiene un gran cuerpo, y en boca dominan las notas a higos, frutos secos y regaliz. El final es largo y seco.



Angel Cabernet Sauvignon 2010

Vi de la Terra Mallorca

Tipo:	Tinto seco con crianza
Fecha vendimia:	Agosto-Septiembre 2010
Variedades:	100% Cabernet Sauvignon
Elaboración:	Maceración y fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada durante 20 días. Con remontados y bazuqueos diarios Crianza en barricas de 300 litros 70% roble francés y 30% roble americano durante 12 meses y 12 meses de envejecimiento en botella.
Alcohol:	14.0% Vol.
Nota de cata:	Rojo picota con ribetes granates. Es limpio de capa alta. Aromas a frutas maduras como la ciruela, la grosella. Ligeras notas a pimiento verde, ciruelas maduras, frutillas, aceitunas negras, mina de lápiz que dan paso a matices tostados, ahumados, chocolate y grano de café del roble. Redondo y aterciopelado tiene un gran cuerpo, y en boca dominan las notas a confituras de fruta negra y el cassis. El final es largo y seco.