PURPLE ANGEL®
CARMENÈRE 2017



VIÑEDOS
Los viñedos destinados a nuestro Purple Angel están ubicados dentro del Valle de Colchagua, específicamente en los viñedos de la Finca de Apalta el El Arcángel de Marchigüe. Sus suelos son de origen granítico, variando todos ellos en sus contenidos de arcillas, profundidad y contenidos de materia orgánica y particularmente en los tipos de piedras que se pueden encontrar, que van desde las de origen fluvial hasta glacial lo que da una idea de la gran diversidad de suelos de nuestras viñas.

Apalta es de suelos muy heterogéneos, con zonas de marcada influencia del río Tinguiririca y zonas influenciadas por los aluviones y desprendimiento de material desde lo alto del cordón montañoso que delimita el valle. Los suelos suelen ser profundos en el plano y más delgados en el pie de montaña y las partes altas. Para el caso del Carmenère, para Purple Angel las viñas se localizan preferentemente en zonas planas, donde el suelo es más profundo y con moderada retención de humedad.

Marchigüe se presenta con superficies más planas y colinas de baja a mediana pendiente. Sus suelos son de profundidad baja, en algunos casos no más de 60 cm, con mediano contenido de arcillas y alta capacidad de retención de agua.
Los viñedos se encuentran ubicados en las zonas de menor pendiente y están plantados a una densidad de 5.555 pl/ha (2.250 pl/acre). Son manejados en sistema doble guyot, buscando un rendimiento aproximado de 3,5 a 4,0 ton/ha (1,4 a 1,6 ton/acre). Las hojas más cercanas al racimo son removidas severamente a inicios de enero, de manera de dejar los racimos totalmente expuestos, lo que nos permite lograr una madurez homogénea y, más importante aún, reducir los contenidos de pirascinas propios de esta variedad.

COSECHA
Período de Cosecha: Desde el 22 al 29 de abril
La temporada 2016-2017 se caracterizó por tener un invierno de baja pluviometría, por lo cual debimos ser muy eficientes en el acopio de agua lluvia y posteriormente en los suministros de riego hasta la cosecha, aplicando a totalidad nuestros conceptos de riego sustentable.
Posteriormente, en primavera, se registraron sólo algunos eventos aislados de heladas, siendo una primavera bastante benévola. Sin embargo, los rendimientos generales en nuestros tintos se vieron disminuidos en algún grado, debido básicamente a una baja inducción floral el año anterior, y además a la restringida disponibilidad de agua.

Una gran influencia en el desarrollo de la madurez la tuvo el inusual registro de temperaturas máximas en los meses de enero y febrero. Estos peak aceleraron la acumulación de azúcares en comparación a las mismas fechas de años anteriores. Sin embargo, el mes de marzo se presentó muy fresco por las tardes, acortando el período de horas de calor efectivas y mejorando la amplitud térmica, lo cual es muy favorable para poder esperar la madurez de los taninos, sobre todo en esta variedad.
Finalmente, las uvas fueron cosechadas en excelentes condiciones sanitarias, y con los parámetros de madurez y sabores óptimos.

VINIFICACIÓN
La cosecha se inicia cuando los sabores de la uva están en su mejor momento. Se realiza a mano y en cajas de 10 kilos. La uva es recibida en nuestra bodega de Apalta, siendo procesada en la parte más alta de nuestro edificio, donde podemos hacer uso de la gravedad para la entrada de uva a los tanques de fermentación. Primeramente, se seleccionan los racimos antes de ser despalillados, y luego del despalillado se realiza una nueva selección de bayas, dejando atrás aquellas que se presenten verdes o deshidratadas. Solo la uva que está en óptimas condiciones continúa hacia el proceso de maceración fría durante 5 a 7 días mantenidas a 10ºC. Pasado este tiempo, se le adicionan levaduras seleccionadas, las cuales nos asegurarán el éxito de la fermentación y, además, nos permitirán conservar fielmente las características propias de la uva. La fermentación se prolonga por 12 a 15 días, cuidando de mantener temperaturas entre 26 y 29 ºC.
Al finalizar la fermentación, se mantiene al vino en contacto con las pieles por un tiempo que se define mediante degustaciones diarias. El objetivo es lograr que el vino logre un buen volumen de boca, y extraiga todas las características positivas que las pieles entregan.
Luego el vino es drenado y separado de sus pieles, para ser conducido a barricas de roble francés nuevas (80%) y de segundo a tercer uso (20%) donde permanecerá por 16 a 18 meses antes de ser embotellado.

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol	14,5%
pH	3,51
Acidez Total (H_2SO_4)	3,72 g/lt
Acidez Volátil ($C_2H_4O_2$)	0,57 g/lt
Azúcar Residual	3,19 g/lt
SO_2 Libre	0,029 g/lt

NOTAS DE CATA
En esta nueva añada, nuestro Purple Angel nos revela un profundo color rojo carmín, típico de la variedad. En aromas se muestra complejo, con un marcado aporte de berries negros como moras y arándanos maduros. Además, se percibe ciruela seca, almíbar de cerezas y fruta confitada. Su paso de 18 meses por roble francés nos entrega un complejo conjunto de aromas tostados, frutos secos, especias dulces y notas lácticas y vainilla. En boca, sus sabores están en plena concordancia con los aromas, dejando sensaciones frutales y lácticas en gran equilibrio con el tostado. Se siente balanceado, de gran volumen y una prolongada persistencia.



PURPLE ANGEL®

CARMENÈRE 2017

FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen: Valle de Colchagua.
Selección de Vid: Clones desarrollados por la Universidad Católica de Chile.
Filtración: Filtración mediación media a través de membranas de microporo.
Rendimiento del Viñedo: 3,5 – 4,0 tons. por hectárea (cerca de 1,4 - 1,6 tons. por acre).
Variedades de Uva: Carmenère 92%- Petit Verdot 8%.
Envejecimiento: 80% de los componentes de este vino han sido envejecidos por 18 meses en barricas nuevas de roble francés y 20% en barricas de roble francés de 2do uso.

SUGERENCIAS

Recomendaciones de Guarda: En lugar fresco y seco, a no mas de 15ºC y a salvo de fuentes lumínicas.
Temperatura Recomendada al Servir: 17º to 19º Celsius
Decantación: Al menos 1 hora.
Maridajes: Altamente recomendado con carnes rojas, chuletas de cordero al romero, costillas de cerdo, canelones.