PURPLE ANGEL®

PURPLE ANGEL 2020



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

Cosecha Carmenère: 6 al 22 de abril. **Cosecha Petit Verdot:** 25 y 26 marzo. La temporada 2019-2020 presentó un invierno muy seco, tal como ya se ha venido registrando ya desde hace sucesivas temporadas. Esta baja disponibilidad de agua explica una disminución muy significativa de alrededor de 15 a 20% en los rendimientos productivos, impactando a su vez en la calidad final de los vinos. La primavera se presentó libre de heladas significativas en nuestros viñedos de Colchagua, por lo que logramos tener un viñedo en excelentes condiciones de crecimiento al momento de la floración.

Luego, tuvimos un verano con altas temperaturas que aceleró los procesos de madurez de las uvas, resultando en un adelanto en el inicio de las cosechas.

La baja carga frutal en nuestros viñedos, permitió que los racimos llegaran a cosecha con racimos sueltos y de bayas pequeñas, lo cual afecta directa y positivamente la concentración aromática, de sabores y de color en el caso de los tintos, lo cual nos permitió contar con uvas de alta calidad para la vinificación.

Tanto en nuestros viñedos de Apalta como en Marchigue, pudimos realizar una cosecha oportuna y ordenada, a pesar del lo adelantado y compacto que se presentó el periodo de cosecha comparando con el año anterior.

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 10 °C. 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 °C.

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 (70%) y de segundo a tercer uso (30%) donde permanecerá por 16 a 18 meses antes de ser embotellado.

NOTAS DE CATA

De color rojo carmín profundo, muy típico de la variedad. Sus aromas son muy diversos y complejos, con una predominancia de fruta negra y azul madura como moras, ciruelas y arándanos. El contacto de 18 meses con roble francés le entrega notas evidentes de especias dulces, pimienta rosa, café y tabaco recién tostado, aromas siempre muy bien acoplados con la fracción frutal. En boca se siente muy balanceado y sedoso, y vuelven a aparecer sabores frutales y lácticos, como manjar de leche envueltos en un gran volumen y de larga persistencia.

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol	14,5%
pH	3,52
Acidez Total (H_2SO_4)	3,72 g/L
Acidez Volátil ($C_2H_4O_2$)	0,57 g/L
Azúcar Residual	3,33 g/L
SO_2 Libre	23 mg/L

FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen: Valle de Colchagua.
Selección de clones: Clones desarrollados por la Universidad Católica de Chile.
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%.
Madurez en barricas: 18 meses en barricas de roble francés. 70% nuevas y 30% usadas.

SUGERENCIAS

Recomendaciones de guarda: En lugar fresco y seco a no mas de 15 °C y a salvo de fuentes lumínicas.
Temperatura recomendada al servir: Vino listo para beber o guardar hasta 15 años.
17° a 19° Celsius.
Decantación: Al menos 1 hora.
Maridajes: Altamente recomendado con carnes rojas, chuletas de cordero al romero, costillas de cerdo, canelones.