# PURPLE ANGEL®

## CARMENÈRE 2016




De profundo color rojo carmín con tonos púrpura de fondo. En nariz se destaca por mostrar una interesante mezcla entre potencia y elegancia. En ella predominan intensos aromas a frutos negros maduros como moras e higos. Especias dulces que recuerdan a nuez moscada se entrelazan con potentes aromas a chocolate negro de fondo, que le confieren carácter y actitud única. Perfumes a biscocho y confitería se funden con suaves tostados cedidos por su guarda en barricas de roble francés. En boca se muestra muy bien estructurado, de taninos increíblemente redondos, que le confieren volumen, amplitud y suaves sensaciones dulces. De acidez muy bien balanceada hacia el paladar medio, nos entrega un final elegante que perdura por un largo tiempo.

### COSECHA

Fecha de cosecha: Desde el 29 de abril al 5 de Mayo
Reporte de vendimia:
La temporada 2015-2016 se inició con un invierno de menores precipitaciones respecto a la temporada anterior (-15% en Marchigüe y -7% en Apalta). Sin embargo, las inusuales lluvias de la segunda quincena de octubre nos permitieron llegar a un nivel de agua acumulada óptimo para asegurar un buen crecimiento de nuestros viñedos. La primavera se presentó libre de heladas significativas, posibilitando un óptimo desarrollo de la brotación y posteriormente del follaje, y con las lluvias de octubre pudimos llegar a finales de noviembre con la humedad correcta en el suelo, asegurando también una perfecta floración.
El periodo de verano se caracterizó por la ausencia de lluvias significativas, y marcado por un inicio muy fresco sobre todo en el mes de enero. Sin embargo, el mes de febrero es considerado uno de los más cálidos de los últimos años. Marzo fue algo más frío, lo que ralentizó el avance de la madurez entre 2 a 3 semanas, pero siempre dentro de condiciones climáticas muy favorables hasta el mes de abril.
En el mes de abril, se presentaron dos episodios de lluvia muy significativos, con un intervalo de 5 días entre cada una. Se llegaron a acumular hasta 180 mm. en el valle central, provocando un gran impacto a toda la industria del vino y de agroalimentos en general.
Sin embargo, en El Arcángel de Marchigüe, nuestro mayor viñedo, por su condición más costera registró un 60% menos de precipitaciones que en el valle central, permitiéndonos así realizar cosechas bien programadas y libres de problemas. Tuvimos que estar muy atentos y con intensas degustaciones de bayas en terreno para poder cosechar de manera lógica, y velando siempre primero por cosechar con los más altos parámetros de calidad.

### VIÑEDO

Los viñedos destinados a nuestro Purple Angel están ubicados dentro del Valle de Colchagua, específicamente en las áreas de Marchigüe y Apalta. 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, 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 de menor pendiente y están plantados a una densidad de 5.555 pl/ha (2.250 pl/acre) y son manejadas 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 piracinas propios de esta variedad.

### ANALISIS BASICO

| | |
|---|---|
| Alcohol | 15% |
| Acidez Total (H2SO4) | 3,80 g/lt |
| Azúcar Residual | 3,33 g/lt |
| pH | 3,72 |
| Acidez Volátil (C2H4O2) | 0,70 g/lt |
| SO2 Libre | 0,032 g/lt |

### FICHA TECNICA

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 segundo 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.