PURPLE ANGEL®

PURPLE ANGEL 2018



VIÑEDOS

Los viñedos destinados a nuestro Purple Angel están ubicados dentro del Valle de Colchagua, específicamente en los viñedos de la Finca de Apalta y El Arcángel de Marchigüe. Sus suelos son de origen granítico, variando todos ellos en sus contenidos de arcillas, profundidad, 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. En caso del Carmenère, para el 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 26 de abril al 09 de mayo.

El invierno 2017 se caracterizó por ser un excelente año en términos de precipitaciones, con una pluviometría que superó los 500 mm. en el Valle de Colchagua, siendo así, el año más lluvioso en la última década. Esto nos permitió contar con una muy buena cantidad de agua en nuestros suelos y tranques, que hizo posible el óptimo desarrollo de nuestras plantas en todos sus estados fenológicos llegando cómodamente hasta la cosecha. Durante la primavera se presentaron algunas heladas menores que no ocasionaron daños en nuestras variedades tintas y se presentaron temperaturas frescas hasta mediados de noviembre, lo que significó un atraso en los procesos de brotación y floración en un par de semanas. El verano presentó temperaturas moderadas, con un mes de enero que promedió temperaturas máximas de 28 °C. Febrero tuvo un claro descenso en las temperaturas nocturnas, lo que provocó, en general, un retraso en la madurez de las variedades tintas y blancas, en algunos casos hasta de 14 días en comparación a la temporada anterior. No se presentaron precipitaciones durante los meses de cosecha, por lo que hubo una excelente condición sanitaria, con buenos parámetros de madurez y de gran expresión de la variedad durante la fermentación.

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, luego de este proceso 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 ºC. Pasado este tiempo, se le adicionan levaduras seleccionadas, las cuales aseguran el éxito de la fermentación, como también 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 tenga 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.

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.

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol	14,5%
pH	3,57
Acidez Total (H_2SO_4)	3,55 g/lt
Acidez Volátil ($C_2H_4O_2$)	0,52 g/lt
Azúcar Residual	3,11 g/lt
SO_2 Libre	29 g/lt

FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen: Valle de Colchagua.
Selección de clones: 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 toneladas por hectárea (cerca de 1,4 - 1,6 tons. por acre).
Variedades de uva: Carmenère 92%
Petit Verdot 8%.
Madurez en barricas: 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 y 3er uso.

SUGERENCIAS

Recomendaciones de guarda: En lugar fresco y seco, a no más de 15 ºC y a salvo de fuentes lumínicas.
Temperatura recomendada al servir:
17º - 19 ºC.
Decantación: Al menos 1 hora.
Maridajes: Altamente recomendado con carnes rojas, chuletas de cordero al romero, costillas de cerdo y canelones.