PURPLE ANGEL®

PURPLE ANGEL 2019



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 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 de 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 pirazinas propios de esta variedad.

COSECHA

Período de Cosecha: 2 al 8 de mayo. La temporada comenzó con un invierno con temperaturas templadas y pluviometría cercana a los 320 mm en Apalta. Los riegos se iniciaron más tarde en la temporada gracias a una primavera lluviosa y fresca, lo que nos permitió reservar agua para el período de verano. En el Valle de Colchagua el verano fue seco, sin lluvias que perjudiquen la sanidad de las uvas, y cálido, pero sin excesos que pudieran dañar las parras o las uvas. Gracias a condiciones de stress hídrico controlado entre cuaja y pinta, el tamaño de las bayas fue limitado logrando una buena relación piel pulpa, permitiendo obtener un extraordinario color, concentración, ricos taninos y muy buenos aromas. Para la vendimia de tintos el clima fue tremendamente favorable, si bien esperábamos cosechas tempranas, los meses de marzo y abril fueron frescos lo que puso los estados fenológicos a punto, permitiendo una cosecha sin problemas. No hubo eventos de lluvias en marzo ni abril lo que nos permitió esperar la madurez fenólica plena sin presencia de enfermedades que afecten la calidad del vino. En definitiva, no fue un año con eventos climáticos perjudiciales por lo que la sanidad y calidad de las uvas nos dieron mostos limpios y de gran potencial. En el Valle de Colchagua la madurez se alcanzó sin retrasos. Los Carmenère maduraron lentamente, pero se logró el resultado esperado gracias a la estación seca y larga propia del Valle e ideal para esta variedad.

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 kg. 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. Sólo 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

Esta nueva cosecha de nuestro Purple Angel se presenta con el carácter y la complejidad acostumbrada. Con un intenso y profundo color rojo carmín, nos entrega un pool de aromas de fruta fresca, como moras, arándanos, ciruelas rojas y cerezas maduras. Además, aparecen notas de pastelería, confituras y también notas especiadas sutiles que se entremezclan muy bien con el aporte de barrica francesa, mostrando un tostado equilibrado, vainilla y mocha. En boca se percibe balanceado y vibrante, de un cuerpo complejo y taninos sumamente suaves.

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol	14,5%
pH	3,5
Acidez Total (H_2SO_4)	3,55 g/lt
Acidez Volátil ($C_2H_4O_2$)	0,51 g/lt
Azúcar Residual	2,9 g/lt
SO_2 Libre	18 mg/lt

FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen: Valle de Colchagua.
Selección de clones: Clones desarrollados por la Universidad Católica de Chile.
Filtración: 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.