PURPLE ANGEL®

PURPLE ANGEL 2021



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: 22 abril al 3 mayo. Salimos de un invierno relativamente seco, con lluvias concentradas en cortos eventos, pero que alcanzaron los 300 mm en nuestra Finca de Apalta, y cerca de 200 mm en Marchigue. esta disponibilidad de agua bien manejada permitió abastecer nuestra viña hasta que las uvas se cosecharan, sin pasar por periodos de estrés. La brotación y fructificación se dieron en los tiempos y forma esperados, sin heladas primaverales, lo cual aseguró la disponibilidad de racimos de buena calidad. Terminada la pinta, se registraron lluvias de importancia en la zona central, lo cual trajo consigo un gran despliegue de labores en las viñas, de manera de favorecer la rápida ventilación y secado de la fruta. Reaccionamos de manera oportuna, y eso permitió llegar a cosecha con uva sana y de gran calidad. Posterior a las lluvias de febrero, se presentó un mes de marzo bastante fresco y nublado, lo que trajo consigo un retardo en la madurez. Este retardo, y la proximidad de nuevas lluvias desde los primeros días de mayo en adelante, nos obligaron a programar nuestras cosechas de manera muy estratégica, comenzando por las uvas más maduras y con más sabores, y así darle tiempo a las demás de poder llegar al punto ideal de cosecha. Y lo logramos!.... una difícil cosecha para nuestros Carmenére, pero que finalmente terminó en muy buenos vinos.

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

NOTAS DE CATA

Esta cosecha se muestra con un intenso color rojo carmín, y visualmente muy atractivo, con buena permanencia de lágrimas en la pared de la copa. sus aromas son intensos y elegantes, con predominancia de berries maduros como arándanos y moras. También se percibe el característico aroma de higos, muy bien entrelazado con aromas de confitería, como chocolate, vainilla, nuez moscada y dulce de leche, provenientes de su envejecimiento de hasta 18 meses en barricas francesas. En boca se percibe completo, con buena adherencia al paladar muestra balance y suavidad, al mismo tiempo que deja una vibrante sensación, duradera y llena de sabores.

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol	14,5%
pH	3,5
Acidez Total (H_2SO_4)	3,7 g/L
Acidez Volátil ($C_2H_4O_2$)	0,5 g/L
Azúcar Residual	3 g/L
SO_2 Libre	36 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: 16 - 18 meses en barricas de roble francés. 70% nueva.

SUGERENCIAS

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