PURPLE ANGEL®

PURPLE ANGEL 2022



VIÑEDOS
Los viñedos destinados a nuestro Purple Angel están ubicados en el Valle de Colchagua, específicamente en nuestras fincas de Apalta y El Arcángel de Marchigüe. Sus suelos son de origen granítico y varían en sus contenidos de arcilla, profundidad y materia orgánica; destacan particularmente los diversos tipos de piedras presentes, que van desde el origen fluvial hasta el glacial, lo cual refleja la gran diversidad de terroirs de nuestras viñas.
Apalta posee suelos muy heterogéneos, con zonas de marcada influencia del río Tinguiririca y otras afectadas por aluviones y desprendimientos 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 piedemonte y las partes altas. En el caso del Carmenère para Purple Angel, las vides se localizan preferentemente en zonas planas, donde el suelo es más profundo y cuenta con una moderada retención de humedad.
Por su parte, Marchigüe se presenta con superficies más llanas y colinas de pendiente baja a mediana. Sus suelos son de poca profundidad, en algunos casos no más de 60 cm, con un contenido medio de arcillas y alta capacidad de retención hídrica. Los viñedos se encuentran en las zonas de menor pendiente y están plantados con una densidad de 5.555 plantas por hectárea. Son manejados mediante el sistema de doble Guyot, buscando un rendimiento aproximado de 3,5 a 4,0 t/ha. Las hojas más cercanas al racimo son removidas severamente a inicios de enero para dejar los frutos totalmente expuestos; esto nos permite lograr una madurez homogénea y, más importante aún, reducir los contenidos de pirazinas propios de esta variedad.

COSECHA
El invierno en el Valle de Colchagua presentó un 50% menos de precipitaciones con respecto al año anterior, además de ser más frío que otros ciclos pasados. Durante la primavera no se registraron lluvias significativas ni heladas tempranas. El verano mantuvo temperaturas frescas, con solo algunos días de calor extremo.

VINIFICACIÓN
La cosecha comienza cuando los sabores de la uva alcanzan su punto óptimo. Se realiza a mano en cajas de 10 kilos. La uva es recibida en nuestra bodega de Apalta y procesada en la parte más alta del edificio, donde utilizamos la gravedad para el ingreso del fruto a los depósitos de fermentación. Primero se seleccionan los racimos antes de ser despalillados y, tras el despalillado, se realiza una nueva selección de bayas para descartar aquellas verdes o deshidratadas.
Solo la uva en óptimas condiciones continúa el proceso. Se adicionan levaduras seleccionadas que aseguran el éxito de la fermentación y permiten conservar fielmente las características propias de la uva. La fermentación se prolonga por 12 a 15 días, manteniendo temperaturas controladas entre 26 y 28 °C.
Al finalizar la fermentación, el vino se mantiene en contacto con sus pieles por un tiempo definido mediante degustaciones diarias. El objetivo es que el vino logre un buen volumen en boca y extraiga todas las características positivas que aportan los hollejos. Posteriormente, el vino es drenado y separado de sus pieles para ser conducido a barricas de roble francés, 70% nuevas y 30% de segundo a tercer uso, donde permanecerá por 18 meses antes de ser embotellado.

NOTAS DE CATA
De color rojo profundo con matices violáceos, este Carmenère despliega una intensidad atractiva y elegante. En nariz, seduce con una combinación de frutas negras maduras, como mora y ciruela, junto a notas de pimiento rojo asado y especias dulces como clavo de olor y pimienta negra. Emergen también delicadas capas de cacao y tabaco, acompañadas por un sutil toque de vainilla aportado por su crianza. En boca se siente estructurado y equilibrado, con taninos firmes pero pulidos y una acidez que aporta frescura. La fruta oscura y jugosa se mezcla con sabores especiados, dando lugar a un perfil redondo y persistente. El final es prolongado y sobrio, con recuerdos de café tostado y un leve matiz balsámico que invita a una nueva copa. Un Carmenère con carácter, complejidad y armonía.

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol	14,8%
pH	3,43
Acidez Total (H_2SO_4)	3,75 g/L
Acidez Volátil ($C_2H_4O_2$)	0,61 g/L
Azúcar Residual	3,06 g/L
SO_2 Libre	35 mg/L

FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen: Valle de Colchagua.
Selección de clones: Clones seleccionados por Viña Montes en proyecto con Universidad Católica de Chile.
Filtración: Mediación media a través de membranas de microporo.
Rendimiento del viñedo: 3,5 – 4,0 t/ha (1,4 - 1,6 t/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. No más de 15 °C y a salvo de fuentes lumínicas. Vino listo para beber o guardar hasta 15 años.
Temperatura recomendada al servir: 17° a 19° Celsius.
Decantación: Al menos 1 hora.
Maridajes: Altamente recomendado con carnes rojas, chuletas de cordero al romero, costillas de cerdo, canelones.