PURPLE ANGEL®
CARMENÈRE 2012



Intenso color rojo carmín. De gran potencia aromática, complejo y de carácter fuerte. Predominan frutos rojos y negros maduros, como ciruelas, moras, frutillas y cerezas. Hay aromas de pastelería, nuez moscada, toque profundos de canela y confitura. El aporte del roble francés se distingue por un delicado aroma a café late, toffee y manjar seguido de notas tostadas propias del roble de primer uso. En boca es un vino con una entrada balanceada, de taninos muy redondeados, con un nervio central muy bien logrado por el aporte del Petit verdot; cremoso y con una sensación de sabores que refuerza muy bien lo que muestra en nariz, lo que además permite un prolongado y seductor final de boca.

Reporte de cosecha: En la temporada 2011–2012, el clima se presentó con estaciones bien marcadas.

Las lluvias se concentraron en el invierno, la primavera se presentó libre de heladas, lo que fue perfecto para un optimo crecimiento del follaje y definición de racimos; a su vez, el verano fue seco y sin días fríos como la temporada anterior, perfecto para la buena madurez de los racimos. Se registró una inusual y copiosa lluvia a fines de diciembre, lo que no fue perjudicial para la calidad de la fruta, solo influyendo en un leve retraso de la pinta. El resto del verano no hubo precipitaciones, sin embargo se registraron temperaturas inusualmente altas, con máximas en Febrero y Marzo, que aceleraron el inicio de la cosecha de las variedades más tempraneras. Las uvas llegaron en condiciones muy saludables a bodega, con racimos de peso normal, bayas pequeñas, y con una riqueza de antocianos y taninos maduros optima para nuestro Carmenère.

VIÑEDOS

Los viñedos destinados a nuestro Purple Angel, están ubicados dentro del valle de Colchagüa, 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 Tinguiriríca, 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 se presenta 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 sin pendiente.

Los viñedos se encuentran ubicados en las zonas de menor pendiente y están plantados a una densidad de 5.555 pl/há (2.250 pl/acre) y son manejadas en sistema doble guyot, buscando un rendimiento aproximado de 3.5 a 4.0 ton/há (1,4-1,6 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 piracínas propios de ésta variedad.

ANALISIS BASICO

Alcohol	14,5 %
Acidez Total (H2 SO4)	3,72 g/lt.
Azúcar Residual	2,55 g/lt.
pH	3,49 g/lt.
Acidez Volatil (C2H4O2)	0,60 g/lt.
SO2 Libre	0,023 g/lt.



PURPLE ANGEL®
CARMENÈRE 2012

FICHA TECNICA

Denominación de Origen: Marchigüe Valle de Colchagua.

Selección de Clones: Clones desarrollados por la Universidad Católica de Chile.

Envejecimiento en Barrica: 100% de los componentes de este vino han sido envejecidos por 24 meses en barricas nuevas de roble Francés.

Filtración: Filtrado normal a través de filtros con microporos.

Rendimiento del Viñedo: 3,5 a 4,0 tons por hectárea (Alrededor de 1,4 - 1,6 tons por acre).

Variedades de Uva: Carmenère 92% - Petit Verdot 8%

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 a 19º C

Decantación: Al menos 1 hora.

Maridajes: Altamente recomendado con ceviche de salmón, mero con champiñones salteados y arroz, fetuccini Alfredo, sopa de congrio, machas a la parmesana.