PURPLE ANGEL®
CARMENÈRE 2013



Intenso color rojo carmín. De gran potencia aromática, con predominancia de frutos negros y rojos maduros, con notas lácticas y cierto aporte de especias dulces, biscocho y confitería. Los 18 meses de guarda en barricas le confieren aromas de vainilla, chocolate amargo, nuez moscada y tostado, muy bien armonizados con la fruta madura. En boca es un vino bien estructurado, con correcto balance, de taninos muy bien redondeados, en perfecta armonía con la acidez aportada por el 8% de Petit Verdot en la mezcla final; se muestra cremoso, graso y con larga persistencia al final. Sabroso y muy en sintonía con su fracción aromática.

COSECHA

Fecha de Cosecha: entre el 24 de Abril y el 24 de Mayo, 2013.
En la temporada 2012–2013 el tiempo se presentó con una primavera más fresca de lo normal en todas las regiones productoras de uva vinífera, lo que marcó un retardo en el inicio de la brotación y floración respecto de la temporada anterior. Luego de un invierno que dejó déficit de agua en la zona de Colchagua, Diciembre registró precipitaciones en la zona central que repercutieron en una vigorosa elongación de bayas, por lo tanto los racimos tuvieron la tendencia a ser más pesados.

Enero se presentó frío también, retrasando la entrada en pinta y prolongando su duración. Sumado a esto, se registraron precipitaciones que pusieron en riesgo la calidad de las uvas más sensibles. En definitiva, durante el periodo de maduración de bayas, se presentaron principalmente días frescos. Sin embargo, Febrero presentó algunos días con altos peaks de temperatura, lo que aceleró en cierta medida el ritmo de madurez, pero que de todos modos no se igualó a la temporada anterior ya que las cosechas se iniciaron tres semanas más tarde.

Se puede considerar el 2013 como una cosecha más bien fresca, de alcoholes potenciales moderados, con una gran concentración de las pieles debido a la lenta madurez. Los racimos se presentaron bien sueltos y colgando libres en las plantas, pudiendo así estar menos susceptible a los efectos del agua libre en la superficie de las bayas.

VIÑEDOS

Los viñedos destinados a nuestro Purple Angel están ubicados dentro del Valle de Colchagua, 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 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, 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 sin pendiente.

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) y son manejadas 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 piracinas propios de esta variedad.

ANALISIS BASICO

Alcohol	14,5°
Acidez Total (H2 SO4)	3,61 g/lt
Azúcar Residual	2,19 g/lt.
pH	3,55
Acidez Volatil (C2H4O2)	0,46 g/lt.
SO2 Libre	0,033 g/lt.



PURPLE ANGEL®
CARMENÈRE 2013

FICHA TECNICA

Denominación de Origen:
Marchigüe, Valle de Colchagua.

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

Envejecimiento en Barrica:
El 100% de los componentes de este vino han sido envejecidos por 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

Filtración:
Filtración media a través de filtros de microporos.

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%

SUGERENCIAS

Recomendaciones de Guarda:
En lugar fresco y seco, a no más de 15ºC (59°F) y a salvo de fuentes lumínicas.

Temperatura Recomendada al Servir:
17º a 19ºC (63°–66°F).

Decantación:
Al menos 1 hora.

Maridajes:
Altamente recomendado con carnes rojas, chuletas de cordero al romero, costillas de cerdo, canelones.