PURPLE ANGEL®
CARMENÈRE 2014



Impresionante color rojo granate, muy profundo. Gran intensidad aromática donde predominan aromas a berries rojos y negros maduros, los cuales se entrelazan con aromas a especias dulces y de pastelería. Los aromas aportados por el roble francés están muy bien acoplados, aportando sutiles notas a chocolate negro y vainilla, las que se hacen acompañar de un equilibrado tostado. En boca se muestra muy bien estructurado, de taninos muy suaves, que le dan amplitud y complejidad. De acidez jugosa y genoroso volumen, nos entrega un final elegante y muy acorde a lo expresado en nariz, que perdura por un largo y placentero momento.

COSECHA

Fecha de Cosecha: Desde el 1 al 10 de mayo.
La temporada 2013-2014 estuvo marcada por una seguidilla de heladas a partir de la segunda quincena de septiembre, las cuales afectaron a una gran superficie de plantaciones a lo largo del país, concentrándose mayoritariamente en zonas de proximidad costera y, en menor grado, en el Valle Central. En el Valle de Colchagua se identificaron algunas zonas afectadas por las heladas en el área de Marchigüe, lo que redujo rendimientos en forma muy limitada en variedades como Cabernet Sauvignon y Tempranillo. Por otro lado, en Apalta no se registraron heladas significativas, por lo que se observó una evolución normal de los estados fenológicos.

El invierno, además de muy frío, se caracterizó por ser seco. La pluviometría fue de al menos un 30% menos que un año normal tanto en nuestra finca de Apalta como en Marchigüe.
Los primeros estados fenológicos comenzaron al menos dos semanas más tarde, debido a la influencia del frío en primavera, sin embargo un verano muy caluroso dio paso a una aceleración en la madurez de las bayas. La cosecha de Carmenère se realizó en fechas muy similares al año anterior. Los rendimientos naturalmente más bajos de esta temporada permitieron mantener un buen estándar sanitario de la fruta, con un Carmenère de bayas pequeñas y bien sueltas, de buena concentración de color y madurez fenológica óptima al momento de la cosecha.

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. Las viñas se encuentran ubicadas en las zonas sin pendiente.

Los viñedos se ubican 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	14,5º
Acidez Total (H2 SO4)	3,41 g/lt.
Azúcar Residual	2,90 g/lt.
pH	3,58
Acidez Volatil (C2H4O2)	0,64 g/lt.
SO2 Libre	34 mg/lt.



PURPLE ANGEL®
CARMENÈRE 2014

FICHA TECNICA

Denominación de Origen:
Viñedo de Marchigüe, Valle de Colchagua.

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

Filtración:
De mediación media a través de membranas de microporo.

Rendimiento del Viñedo:
3,5 - 4,0 ton por hectárea (cerca de 1,4 - 1,6 ton por acre).

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

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

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:
17° 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.