

Purgatori

COSECHA: 2018

TIPO DE VINO: Vino tinto

DO: Costers del Segre

VARIETADES: Cariñena, garnacha y syrah

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 6-10 días

Tipo de fermentación: F. alcohólica en depósitos de acero inoxidable.

Fermentación maloláctica 100% en barrica

Tiempo de fermentación: 7-10 días

Temperatura de fermentación: 22°C

Crianza: 100% en barrica durante 15-18 meses (30% roble nuevo francés de Nevers)

Fecha de embotellado: Julio de 2020

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 14,5% vol.

pH: 3,56

Acidez total: 5,2 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,5 g/L - Datos internos -

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 10 años



FORMATOS DISPONIBLES

600 cl, 300 cl, 150 cl y 75 cl

NOTA DE CATA

Intenso color cereza oscuro, con matices fuego. Seductor aroma de confitura de bayas negras (arándanos), con notas de especias y un fondo fascinante de miel de romero y cera. En boca está lleno de sabor, como si fuese joven (pese a su edad) y con vida aún prometedora. Tiene cuerpo y materia aterciopelada: una sensualidad de fruta madura, enmarcada todavía por fresca acidez. Gran vino, con largo y esplendoroso porvenir.

LEGADO

En 1770, la abadía de Montserrat ordenó la construcción de la finca L'Aranyó, un lugar inhóspito y lejos del monasterio, en esta zona conocida por su clima extremo y sus duras condiciones. Allí se enviaba a los frailes desobedientes, que purgaban su penitencia labrando esta tierra. Descubrieron un terroir con buen potencial para elaborar un vino superior. Según la leyenda, grandes barriles desaparecían misteriosamente. Algunos decían que los ángeles los llevaban a las alturas.

Purgatori

TERROIR

Superficie

Finca de 200 ha, de las cuáles 50 ha se destinan a Purgatori

Suelo

Suelos muy profundos, bien drenados y de textura moderadamente fina, donde dominan los limos. En superficie, no pedregosos, sin gravas y de color pardo amarillento oscuro. Estos suelos tienen un contenido en materia orgánica bajo y un contenido en carbonato cálcico muy alto.

Meteorología

El año 2018 en general fue muy lluvioso, especialmente al final del ciclo vegetativo, cuando las abundantes precipitaciones originaron la aparición de mildiu.

En cuanto a las temperaturas, aunque globalmente fueron las habituales, la primavera fue fresca y lluviosa, lo que provocó una brotación y floración tardía. Por otro lado, el verano fue cálido y la vendimia llegó con un ligero retraso.

En resumen, el 2018 fue un año lluvioso y temperaturas moderadas, pero con un verano cálido.

Pluviometría

Total anual (añada actual): 535 mm

Temperatura

Media anual (añada actual): 14,8°C