

Purgatori

COSECHA: 2020

TIPO DE VINO: Vino tinto

DO: Costers del Segre

VARIETADES: Garnacha y cariñena

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 7-10 días

Tipo de fermentación: F. alcohólica en depósitos de cemento y de acero inoxidable. Fermentación maloláctica 100% en barrica

Tiempo de fermentación alcohólica: 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: Mayo de 2022

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 14,5% vol.

pH: 3,51

Acidez total: 5,5 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,6 g/L

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 y bello color cereza. Seductor aroma floral (rosa roja) y frutal (confitura de cerezas negras), con notas de especias (clavo) y un fondo riquísimo de olores propios del terruño mediterráneo (pino, algarroba, frutos secos). Enérgico y cálido, acaba en un final más vibrante que largo.

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 2020 fue un año lluvioso en general, ya que durante el inicio del ciclo vegetativo las precipitaciones fueron constantes, y en cambio durante el verano se produjo un período de sequía intenso. En cuanto a las temperaturas, fueron suaves durante el ciclo vegetativo, pero con un ciclo de maduración un poco más cálido, dentro de la normalidad.

Hay que destacar la helada que afectó a parte del viñedo en el mes de marzo, debido al inicio temprano de brotación que se había producido como consecuencia de las elevadas temperaturas de febrero.

Pluviometría

Total anual (añada actual): 541 mm

Temperatura

Media anual (añada actual): 14,5°C