

Purgatori

COLLITA: 2020

TIPUS DE VI: Vi negre

DO: Costers del Segre

VARIETATS: Garnatxa i carinyena

ELABORACIÓ

Temps de maceració: 7-10 dies

Tipus de fermentació: F. alcohòlica en dipòsits d'acer inoxidable.

Fermentació malolàctica 100% en bota

Temps de fermentació alcohòlica: 7-10 dies

Temperatura de fermentació: 22°C

Criança: 100% en botes durant 15-18 mesos (30% roure nou francès de Nevers)

Embotellat: Maig de 2022

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 14.5% vol.

pH: 3.51

Acidesa total: 5.5 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 0.6 g/L

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfits

Conservat en bones condicions mantindrà el seu potencial en els propers: 10 anys

FORMATS DISPONIBLES

600 cl, 300 cl, 150 cl i 75 cl

NOTA DE TAST

Color cirera intens i bonic. Seductora aroma floral (rosa vermella) i afruitada (confitura de cireres negres), amb notes d'espècies (clau) i un fons riquíssim d'olors pròpies del terrer mediterrani (pi, garrofa, fruita seca). Enèrgic i càlid, acaba en un final més vibrant que llarg.

LLEGAT

El 1770, l'Abadia de Montserrat va ordenar la construcció de la finca de L'Aranyó, un indret inhòspit i lluny del monestir, en una zona coneguda pel clima extrem i dures condicions de vida. Allà s'enviaven els frares desobedients, que purgaven la seva penitència llaurant aquesta terra. Hi van descobrir un terrer amb bon potencial per elaborar un vi superior. Segons la llegenda, grans barrils desapareixien misteriosament. Alguns deien que els àngels se'ls enduien a les altures.



Purgatori

TERROIR

Superfície

Finca de 200 ha, de les quals 50 ha es destinen a Purgatori

Sòl

Sòls molt profunds, ben drenats i de textura moderadament fina, on dominen els llims. En superfície, no pedregosos, sense graves i de color marró groguenc fosc. Aquests sòls tenen un contingut en matèria orgànica baix i un contingut en carbonat càlcic molt alt.

Meteorologia

El 2020 va ser un any plujós en general, tot i que durant l'inici del cicle vegetatiu les precipitacions van ser constants i, en canvi, durant l'estiu es va produir un període de sequera intens. Pel que fa a les temperatures, van ser suaus durant el cicle vegetatiu, però amb un cicle de maduració una mica més càlid, dins de la normalitat. Cal destacar la gelada que va afectar una part de la vinya al mes de març, a causa de l'inici primerenc de la brotada que s'havia produït com a conseqüència de les elevades temperatures del febrer.

Pluviometria

Total anual (anyada actual): 541 mm

Temperatura

Mitjana anual (anyada actual): 14,5°C