

Purgatori

COSECHA: 2021

TIPO DE VINO: Vino tinto ecológico

DO: Costers del Segre

VARIETADES: Garnacha y cariñena

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 8-12 días

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

Tiempo de fermentación alcohólica: 8-15 días

Temperatura de fermentación: 22-24°C

Crianza: 100% en barrica durante 9-12 meses (30% roble nuevo francés de Nevers)

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 14,5% vol.

pH: 3,81

Acidez total: 5,36 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,4 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 granate, bien cubierto. En nariz es expresivo, rico y frutal (arándanos, confitura de griottes o cerezas amargas) con notas especiadas (pimienta negra) y un fondo de frutos secos (higos, dátiles, ciruelas pasas) que se integran en los tostados del roble. En boca es ligero y aterciopelado, más delicado que energético, aunque persistente y grato.

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 2021, en general, fue un año poco lluvioso, pero con una nevada que en la parte alta de la finca llegó a los 70 cm de nieve acumulada, hecho que propició un muy buen desarrollo vegetativo de las cepas.

Por otro lado, las temperaturas estuvieron dentro de la normalidad, con un mes de febrero más cálido que influyó en el adelanto del inicio de vendimia.

Pluviometría

Total anual (añada actual): 238 mm

Temperatura

Media anual (añada actual): 14,5°C

PREMIOS

· 91 puntos, JamesSuckling.com 2023 (Hong Kong)