

# Purgatori

COSECHA: 2022

TIPO DE VINO: Vino tinto ecológico

DO: Costers del Segre

VARIETADES: Garnacha y gonaus

## 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: 80% en barrica y 20% en foudre durante 9-12 meses (20% roble nuevo francés de Nevers)

Fecha de embotellado: Julio de 2024

## DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 14,5% vol.

pH: 3,62

Acidez total: 5,21 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,6 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

Bello color cereza con reflejos granate. En nariz es intenso, serio, concentrado. Rico en notas frutales (zarzamoras rojas) sobre un fondo ahumado (leña de sarmiento) y tostado, con agradables matices de frutos secos y soleados (dátiles). En boca es sabroso y equilibrado, cálido y especiado (pimienta negra).

## LEGADO

En 1770, monjes benedictinos se instalaron en la finca Purgatori, un lugar inhóspito lejos del monasterio, conocido por su clima riguroso y sus duras condiciones. Allí se enviaba a los frailes desobedientes, que trabajaban la tierra como penitencia, pero pronto 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

Clima cálido, con temperaturas superiores a lo usual y noches inusualmente cálidas, a excepción de la primavera, que fue fresca y produjo un retraso en la brotación, incluso hubo heladas en abril, que no afectaron al viñedo. En cambio, desde mayo hasta agosto, se sufrieron olas de calor severas. La precipitación fue regular durante todo el año, aunque sin períodos continuados destacables.

### Pluviometría

Total anual (añada actual): 326,4 mm

### Temperatura

Media anual (añada actual): 15,6°C