

Purgatori

COLLITA: 2022

TIPUS DE VI: Vi negre ecològic

DO: Costers del Segre

VARIETATS: Garnatxa i gonfaus

ELABORACIÓ

Temps de maceració: 8-12 dies

Tipus de fermentació: F. alcohòlica en dipòsits de ciment i d'acer inoxidable. Fermentació malolàctica 100% en barrica

Temps de fermentació alcohòlica: 8-15 dies

Temperatura de fermentació: 22-24°C

Criança: 80% en bota i 20% en foudre durant 9-12 mesos (20% roure nou francès de Nevers)

Embotellat: Juliol de 2024

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 14,5% vol.

pH: 3,62

Acidesa total: 5,21 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 0,6 g/L - Dades internes -

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

Bonic color cirera amb reflexoes de color granat. En nas és intens, seriós, concentrat. Ric en notes afruitades (mores vermelles) sobre un fons fumat (llenya de sarment) i torrat amb agradables matisos de fruites seques i assolellats (dàtils). En boca és saborós i equilibrat, càlid i especiat (pebre negre).

LLEGAT

El 1770, alguns monjos benedictins es van instal·lar a la finca Purgatori, un lloc inhòspit lluny del monestir conegut pel clima rigorós i les dures condicions. S'hi enviaven els frares desobedients, que treballaven la terra com a penitència, però aviat hi van descobrir un terrer amb un bon potencial per elaborar un vi superior. Segons la llegenda, hi havia botes que desapareixien misteriosament. Alguns deien que els àngels les portaven 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

Clima càlid, amb temperatures superiors a les habituals i nits inusualment càlides, a excepció de la primavera, que va ser fresca i va produir un retard a la brotada. Fins i tot hi va haver gelades a l'abril, que no van afectar la vinya. En canvi, des del maig fins a l'agost, es van patir onades de calor severes. La precipitació va ser regular durant tot l'any, encara que sense períodes continuats destacables.

Pluviometria

Total anual (anyada actual): 326,4 mm

Temperatura

Mitjana anual (anyada actual): 15,6°C