

Purgatori

COSECHA: 2023

TIPO DE VINO: Vino tinto ecológico y regenerativo

DO: Costers del Segre

VARIETADES: Garnacha y gonaus

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 10-15 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 12 meses (20% roble nuevo francés de Nevers)

Fecha de embotellado: Junio de 2025

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 14,5% vol.

pH: 3,52

Acidez total: 5,2 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

Color cereza oscuro con matices granate. En nariz es intenso y concentrado, con aromas de bayas de bosque (confitura de fresas) sobre un fondo tostado (cacao) con agradables notas pasificadas (dátiles). En boca es cálido, sabroso y especiado (pimienta).

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

Durante el 2023, las temperaturas se mantuvieron por encima de la media casi todos los meses. Entre julio y noviembre, las temperaturas superaron la media en 2°C, alcanzando diferencias de hasta 3°C en agosto y octubre. Los meses de julio y agosto estuvieron marcados por varios episodios de olas de calor, 21 noches tropicales y 90 días con máximas superiores a 30°C. La precipitación fue escasa a lo largo del año, salvo en mayo, junio y julio, cuando se registraron lluvias algo más abundantes. En conjunto, el año destacó por el predominio de temperaturas elevadas y una marcada sequía.

Pluviometría

Total anual (añada actual): 257,9 mm

Temperatura

Media anual (añada actual): 15,6°C