



# Purgatori

**COSECHA:** 2013

**TIPO DE VINO:** Vino tinto

**DO:** Costers del Segre

**VARIETADES:** Cariñena, garnacha y syrah

## ELABORACIÓN

**Tiempo de maceración:** 10-15 días

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

**Tiempo de fermentación:** 7-10 días

**Temperatura de fermentación:** 22°C

**Crianza:** Se ha realizado crianza 100% en barrica durante 15-18 meses (40% roble nuevo francés de Nevers).

**Fecha de embotellado:** Julio de 2015

## DATOS TÉCNICOS

**Grado alcohólico:** 14,5% vol.

**pH:** 3,56

**Acidez total:** 5,4 g/L (á. tartárico)

**Azúcares residuales:** 1,5 g/L

**Información sobre alérgenos:** Contiene sulfitos

**Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos:** 10 años

## FORMATOS DISPONIBLES

75 cl

## NOTA DE CATA

(Diciembre 2015) Vino color cereza oscuro. Intenso aroma de fruta madura (moras, arándanos) con finas notas ahumadas y lácticas (toffee). Elegante, con un tanino de fino tejido que culmina en un final bien redondeado por la crianza. Persistente, a la vez que sutil.

## HISTORIA

Desde el 1770, los monjes de la abadía de Montserrat se instalaron en la finca dels Desterrats como penitencia. La zona era conocida por su clima extremo y duras condiciones.

**Su labor:** Trabajar la tierra para proveer de alimentos a la diócesis.

**Su legado:** El descubrimiento de un nuevo terruño, de un vino superior.

**La leyenda:** Grandes barriles desaparecían misteriosamente. Algunos decían que eran los ángeles que se lo llevaban al cielo.

## PREMIOS

· 94 puntos, JamesSuckling.com 2017 (EEUU)

· 91 puntos, Wine Advocate 2016 (EEUU)





---

## FINCA DE PROCEDENCIA

Aranyó

Localización: Juneda, Les Garrigues

Año de plantación de las vides: 2000-2001

Superficie: 50 Ha

Elevación: 350-600m

Pendiente: 0-2%

Orientación: SE

Rendimiento: 4000 kg/ha

### 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

Año lluvioso y más fresco en general, aunque el ciclo vegetativo fue seco, especialmente el periodo de maduración. Las temperaturas fueron suaves en invierno y verano, con un agosto fresco. Maduraciones lentas y regulares, con retraso en la vendimia.

### Pluviometría

Media anual (histórico): 344 mm

Total anual (añada actual): 500 mm

### Temperatura

Media anual (histórico): 14,5°C

Media anual (añada actual): 14 °C