



PURPLE ANGEL®

CARMENÈRE 2015



De sorprendente y profundo color rojo violeta. En nariz se presenta con su habitual elegancia, donde destacan aromas a berries rojos y negros maduros sobre un fondo de especias dulces. Los aromas a chocolate negro y moca aportados por el roble francés, se acoplan muy bien con los aromas frutales típicos de la variedad, resultando en un vino de gran complejidad aromática, que se va abriendo a nuevas y exquisitas sensaciones después del transcurso de unos minutos. En boca se muestra bien estructurado, de taninos suaves y amplios. La acidez aportada por la pequeña fracción de Petit Verdot le confiere jugosidad y nervio central, cualidades que nos vaticinan una excelente evolución y potencial de guarda en botella. De final remarcable, elegante y muy acorde a lo transmitido en nariz. Sin duda es un vino ideal para disfrutar ahora y también dentro de algunos años más.

COSECHA

Fecha de Cosecha: Desde el 7 al 15 de mayo.

La temporada 2014-2015 se podría considerar normal en términos de precipitaciones y disponibilidad de agua, durante los estados fenológicos que más la requerían. El invierno fue lo "suficientemente" lluvioso, lo que permitió acumular el agua necesaria tanto en el suelo como en los troncos de riego. La primavera se presentó sin eventos de heladas de importancia en todas las áreas desde donde obtenemos nuestras variedades tintas como la Carmenère.

Durante el verano se registraron temperaturas particularmente altas, registrándose algunos peaks históricos durante el mes de marzo y una temperatura media superior en 1,5° C promedio a lo registrado en los últimos 10 años. Sin embargo, la uva llegó sin problemas de deshidratación, con grados alcohólicos equilibrados y buenos niveles de pH y acidez natural. Fue un año con bastante luminosidad y con muy buenas temperaturas, lo que permitió que la fruta se desarrollara libre de enfermedades, con pieles de atractivos colores y con un excelente grado de madurez fenólica ideal para la elaboración de vinos de alta gama.

VIÑEDOS

Los viñedos destinados a Purple Angel están ubicados dentro del Valle de Colchagua, específicamente en las áreas de Marchigüe y Apalta. Sus suelos son de origen granítico, variando todos ellos en sus contenidos de arcillas, profundidad, materia orgánica y, particularmente, en los tipos de piedras que se pueden encontrar, que van desde las de origen fluvial hasta glacial lo que da una idea de la gran diversidad de suelos de nuestras viñas.

Apalta es de suelos muy heterogéneos, con zonas de marcada influencia del río Tinguiririca y zonas influenciadas por los aluviones y desprendimiento de material desde lo alto del cordón montañoso que delimita el valle. Los suelos suelen ser profundos en el plano y más delgados en el pie de montaña y las partes altas. Para el caso del Carmenère, las viñas se localizan preferentemente en zonas planas, donde el suelo es más profundo y con moderada retención de humedad.

Marchigüe se presenta con superficies más planas y colinas de baja a mediana pendiente. Sus suelos son de profundidad baja, en algunos casos no más de 60 cm, con mediano contenido de arcillas y alta capacidad de retención de agua. Los viñedos se encuentran ubicados en las zonas sin pendiente.

Nuestros viñedos de Carmenère están plantados a una densidad de 5.555 pl/ha (2.250 pl/acre) y son manejados en sistema doble guyot, buscando un rendimiento aproximado de 3,5 a 4,0 ton/ha (1,4 a 1,6 ton/acre). Las hojas más cercanas al racimo son removidas severamente a inicios de enero, de manera de dejar los racimos totalmente expuestos, lo que nos permite lograr una madurez homogénea y, más importante aún, reducir los contenidos de piracinas propios de esta variedad.

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol	_____	15,1°
Acidez Total (H2 SO4)	_____	3,70 g/lt.
Azúcar Residual	_____	3,35 g/lt.
pH	_____	3,58
Acidez Volatil (C2H4O2)	_____	0,78 g/lt.
SO2 Libre	_____	25 mg/lt.

www.monteswines.com

Safra 2015. Viña Montes em 20/11/2017.