

COSECHA: 2016

TIPO DE VINO: Vino tinto

DO: Costers del Segre

VARIEDADES: Cariñena, garnacha y syrah

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: 7-10 días

Temperatura de fermentación: 22°C

Crianza: 100% en barrica durante 15-18 meses (40% roble nuevo francés de Nevers)

Fecha de embotellado: Julio de 2018

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 14,5% vol.

pH: 3,65

Acidez total: 5,4 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: <0,5 g/L

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

Impresionante color cereza oscuro y bien cubierto. Aroma intenso y floral (violeta) y frutal (cassis) sobre un fondo delicioso de matorral mediterráneo (tomillo), al que se unen notas ahumadas y especiadas (cacao). En boca es intenso, pleno, con un tanino aterciopelado, maduro y elegantísimo. Gran vino, con sabrosa materia carnal, y un toque mineral (grafito) que es característico de su terruño.

LEGADO

En 1770, la abadía de Montserrat ordenó la construcción de la finca L'Aranyó, un lugar inhóspito y lejos del monasterio, en esta zona conocida por su clima extremo y sus duras condiciones. Allí se enviaba a los frailes desobedientes, que purgaban su penitencia labrando esta tierra. 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

Tras un invierno bastante suave, empezamos el ciclo vegetativo con cierta normalidad, con temperaturas más cálidas durante la primavera. Durante el verano las temperaturas también fueron suaves, sin llegar a superar los 35 °C. Las lluvias del invierno y la primavera favorecieron el buen equilibrio de las plantas. La falta de precipitaciones durante el verano y la vendimia mermaron la producción pero proporcionaron una mayor calidad. Esta escasez de lluvias durante septiembre y octubre, combinada con unas temperaturas más frescas, benefició la lenta maduración de las variedades tardías.

Pluviometría

Total anual (añada actual): 306 mm

Temperatura

Media anual (añada actual): 14,6°C

Safra 2016. Jantar em 08/10/2021. A Condessa Curitiba.