

Leyenda de una herencia

PERPETUAL

2017

DO: Qualificada Priorat

Varietades: Cariñena y Garnacha

Época de vendimia: Del 23 de septiembre al 11 de octubre según zona y variedad

Elaboración:

Tiempo de maceración: 20-24 días

Tipo de fermentación: En depósito de acero inoxidable bajo control de temperatura

Tiempo de fermentación: 9-12 días

Temperatura de fermentación: 26-27°C

Crianza: En fudres y barrica de roble nuevo francés de grano fino durante 18 meses

Fecha de embotellado: Julio de 2019

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 14,5% vol.

pH: 3,44

Acidez total: 5,48 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: 10-15 años

De esta añada se han producido las siguientes botellas:

Standard (75 cl): 18.977

Magnum (150 cl): 250

Jeroboam (300 cl): 75

Comentarios cosecha:

En el año 2017, durante el ciclo vegetativo las temperaturas fueron las habituales, eso sí, con diferencias a lo largo del tiempo: la primera mitad fue más cálida, destacando un junio muy caluroso, pero el período de maduración fue más fresco de lo que es usual debido a las temperaturas de septiembre.

Respecto a las precipitaciones totales, durante el ciclo vegetativo hubo pocas lluvias y cabe destacar que la época de maduración fue especialmente seca.

Premios:

- Cosecha 2018: 93 puntos, Peñín 2022
- Cosecha 2018: 93 puntos, JamesSuckling.com 2021
- Cosecha 2018: 93 puntos, Robert Parker's Wine Advocate 2021
- Cosecha 2018: 90 puntos, Decanter Wine Awards 2021
- Cosecha 2017: 97 puntos, Grupo Gourmets 2021
- Cosecha 2017: 97 puntos, Proensa 2021
- Cosecha 2017: 97 puntos, Semana Vitivinícola 2021
- Cosecha 2017: 96 puntos, Vivir el vino 365 vinos al año 2021
- Cosecha 2017: 94 puntos, VINOUS - Joshua Raynolds 2021
- Cosecha 2017: 92+ puntos, Robert Parker's Wine Advocate 2021

FAMILIA
TORRES
Desde  1870





Año de plantación de las vides: Viñedos de entre 80 y 100 años

Elevación: 250-500 m

Pendiente: 20-30%

Orientación: NE- SE

Rendimiento: Aproximadamente 1.450 kg/ha

Suelo:

Suelos desarrollados a partir de pizarras del carbonífero (paleozoico), se caracterizan por ser poco profundos, con drenaje rápido y una capacidad de retención de agua baja. Estos suelos en altas pendientes son los responsables de la tipicidad de los vinos del Priorat.

Pluviometría:

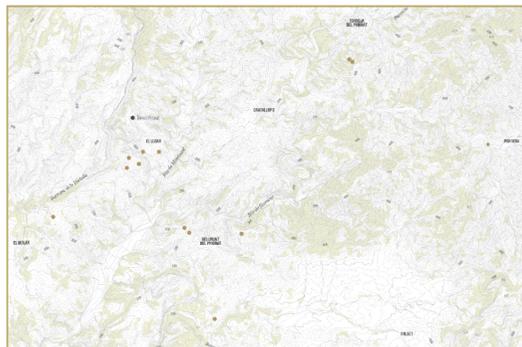
Media anual (histórico): 509 mm

Total anual (añada actual): 381 mm

Temperatura:

Media anual (histórico): 14,9°C

Media anual (añada actual): 15,3°C



Procedencia de la uva: El Lloar, Bellmunt, El Molar, Porrera y Torroja

Localización: Priorat

Historia: Perpetual es un vino que nace del tiempo y de la tierra. Viejas viñas de garnacha y cariñena de entre 80 y 100 años plantadas en pronunciadas pendientes de piedra licorella (pizarra) son la esencia de este vino de gran concentración y personalidad. Pequeñas parcelas pertenecientes a viticultores de la zona, ubicadas en varios municipios del Priorat, sobre las que se realiza un exhaustivo seguimiento para garantizar la máxima calidad del fruto. Perpetual es un homenaje al vino de guarda del Priorat, un vino intenso y con carácter, nacido para vencer el tiempo.

