

## Leyenda de una herencia

# PERPETUAL

2017

**DO:** Qualificada Priorat

**Varietats:** Cariñena i Garnacha

**Època de verema:** Del 23 de setembre al 11 d'octubre segons zona i varietat

### Elaboració:

**Temps de maceració:** 20-24 dies

**Tipus de fermentació:** En dipòsits de acer inoxidable sota control de temperatura

**Temps de fermentació alcohòlica:** 9-12 dies

**Temperatura de fermentació:** 26-27°C

**Criança:** En botes de roure nou francès de gra fino durant 18 mesos

**Embotellat:** Juliol del 2019

### Dades tècniques:

**Grau alcohòlic:** 14,5% vol.

**pH:** 3,44

**Acidesa total:** 5,48 g/L (à. tartàric)

**Sucres residuals:** 0,6 g/L - Dades internes -

**Informació sobre al·lèrgens:** Conté sulfits

**Conservat en bones condicions mantindrà el seu potencial en els propers:** 10-15 anys

### D'aquesta anyada s'han produït les següents ampolles:

**Standard (75 cl):** 18.977

**Magnum (150 cl):** 250

**Jeroboam (300 cl):** 75

### Comentaris anyada:

L'any 2017, durant el cycle vegetatiu les temperatures van ser les habituals, això sí, amb diferències al llarg del temps: la primera meitat va ser més càlida, destacant un juny molt calorós, però el període de maduració va ser més fresc del que es usual degut a les temperatures de setembre.

Pel que fa a les precipitacions totals, durant el cycle vegetatiu va haver-hi poques pluges i cal destacar que l'època de maduració va ser especialment seca.

### Premis:

- Collita 2018: 93 punts, JamesSuckling.com 2021
- Collita 2018: 93 punts, Robert Parker's Wine Advocate 2021
- Collita 2018: 90 punts, Decanter Wine Awards 2021
- Collita 2017: 94 punts, VINOUS - Joshua Raynolds 2021
- Collita 2017: 92+ punts, Robert Parker's Wine Advocate 2021
- Collita 2017: 91 punts, Wine Spectator 2021
- Collita 2017: 93 punts, JamesSuckling.com 2020
- Collita 2016: 93 punts, VINOUS - Joshua Raynolds 2021
- Collita 2016: 94 punts, Wine Enthusiast 2020
- Collita 2016: 95 punts, Decanter 2019

FAMILIA  
**TORRES**  
Desde  1870





**Any de plantació de les vinyes:** Vinyes d'entre 80 i 100 anys

**Elevació:** 250-500 m

**Pendent:** 20-30%

**Orientació:** NE- SE

**Rendiment:** Aproximadament 1.450 kg/ha

#### **Sòl:**

Sòls desenvolupats a partir de pissarres del carbonífer (paleozoic). Es caracteritzen per ser poc profunds, amb drenatge ràpid i una capacitat baixa de retenció d'aigua. Aquests sòls en pendents altes són els responsables de la tipicitat dels vins del Priorat.

#### **Pluviometria:**

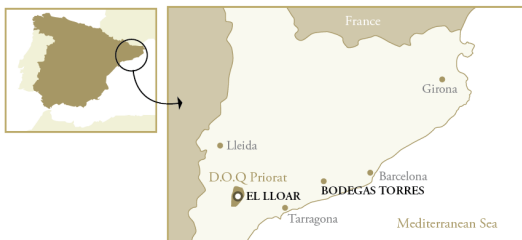
**Mitjana anual (històric):** 509 mm

**Total anual (anyada actual):** 381 mm

#### **Temperatura:**

**Mitjana anual (històric):** 14,9°C

**Mitjana anual (anyada actual):** 15,3°C



**Procedència del raïm:** El Lloar, Bellmunt, El Molar, Porrera i Torroja

**Localització:** Priorat

**Història:** Perpetual és un vi que neix del temps i de la terra. Vinyes velles de garnatxa i carinyena d'entre 80 i 100 anys plantades en pendents pronunciats de pedra llicorella (pissarra) són l'essència d'aquest vi de gran concentració i personalitat. Petites parcel·les pertanyents a viticultors de la zona, ubicades en diversos municipis del Priorat, sobre les quals es realitza un exhaustiu seguiment per garantir la màxima qualitat del fruit. Perpetual és un homenatge al vi de guarda del Priorat, un vi intens i amb caràcter, nascut per vèncer el temps.