

Leyenda de una herencia

PERPETUAL

2018

DO: Qualificada Priorat

Varietats: carinyena i garnatxa

Època de verema: Del 6 al 17 d'octubre segons zona i varietat

Elaboració:

Temps de maceració: 20-25 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 fudres i bota de roure nou francès de gra fi durant 18 mesos

Embotellat: Juliol de 2020

Dades tècniques:

Grau alcohòlic: 14% vol.

pH: 3,4

Acidesa total: 5,6 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 0,9 g/L

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:

El 2018 va ser un any plujós en general. El cicle vegetatiu també va ser plujós, més del 50% per sobre de la mitjana, especialment a la primavera i a l'octubre. D'altra banda, quant a temperatures, aquestes van ser lleugerament més baixes a la primavera i es van mantenir dins de la normalitat durant la resta del cicle vegetatiu i de maduració. En resum, el 2018 va ser un any plujós amb temperatures normals i un estiu no excessivament càlid.

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 2018: 93 punts, Wine Advocate (Luís Gutierrez) 2020
- 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 2017: 92+, Wine Advocate (Luís Gutierrez) 2020
- Collita 2016: 93 punts, VINOUS - Joshua Raynolds 2021

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:

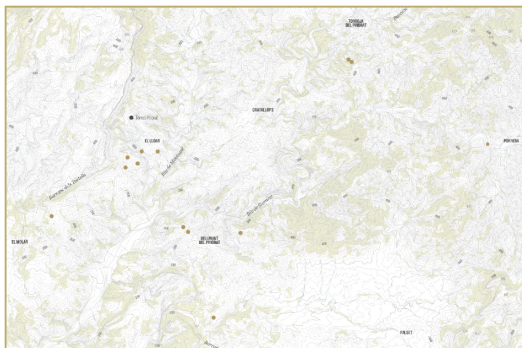
Mitjana anual (històric): 509 mm

Total anual (anyada actual): 886 mm

Temperatura:

Mitjana anual (històric): 14,9°C

Mitjana anual (anyada actual): 14,6°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.

