

Leyenda de una herencia

PERPETUAL

2019

DO: Qualificada Priorat

Varietades: Cariñena y Garnacha

Época de vendimia: Del 12 de septiembre al 15 de octubre, según zona y variedad

Elaboración:

Tiempo de maceración: 12-14 días

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

Tiempo de fermentación alcohólica: 9-12 días

Temperatura de fermentación: 24-25°C

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

Fecha de embotellado: Agosto de 2021

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 14% vol.

pH: 3,35

Acidez total: 5,75 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,8 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): 12.550

Magnum (150 cl): 133

Jeroboom (300 cl): 41

Comentarios cosecha:

El 2019 fue un año poco lluvioso, aunque durante el ciclo vegetativo se fueron produciendo precipitaciones que ayudaron al buen desarrollo vegetativo de la planta.

En cuanto a las temperaturas, estuvieron dentro de la normalidad, con unas mínimas que fueron superiores tanto durante el ciclo vegetativo como en el de maduración.

Premios:

- Cosecha 2019: 94 puntos, Wine Advocate (Luís Gutierrez) 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 2018: 93 puntos, Wine Advocate (Luís Gutierrez) 2020
- Cosecha 2017: 94 puntos, VINOUS - Joshua Reynolds 2021
- Cosecha 2017: 92+ puntos, Robert Parker's Wine Advocate 2021
- Cosecha 2017: 91 puntos, Wine Spectator 2021
- Cosecha 2017: 93 puntos, JamesSuckling.com 2020
- Cosecha 2017: 92+, Wine Advocate (Luís Gutierrez) 2020

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:

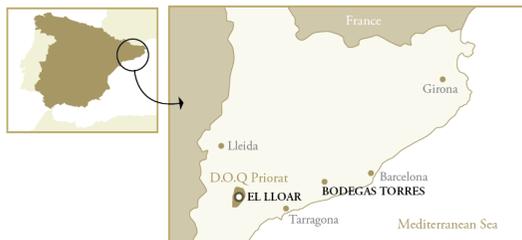
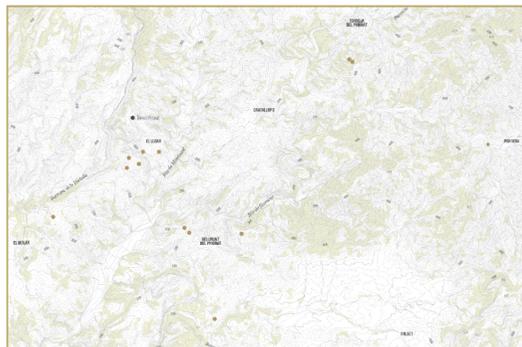
Media anual (histórico): 509 mm

Total anual (añada actual): 431 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.