

PERPETUAL

2020

DO: Qualificada Priorat

Variedades: Cariñena y Garnacha

Época de vendimia: Del 18 de septiembre al 5 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: 1 semana aproximadamente

Temperatura de fermentación: 25-26°C

Crianza: Durante 18 meses en fudres de roble francés de capacidad 10 hl y 20 hl. 40% nuevo y 60% segundo año.

Fecha de embotellado: Septiembre de 2022

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 14% vol.

pH: 3,29

Acidez total: 6,11 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,9 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): 10.236

Magnum (150 cl): 133

Jerofoam (300 cl): 41

Comentarios cosecha:

El 2020 fue un año muy lluvioso. Hay que destacar la precipitación torrencial que se dio en enero, además de las elevadas y constantes lluvias de la primera parte del período vegetativo (la primera mitad del año la precipitación superó el registro histórico anual). En cambio, durante el verano no hubo prácticamente lluvia, acentuando la reducción del rendimiento de cosecha. En cuanto a las temperaturas, el inicio de primavera fue frío y, aunque tanto en el ciclo vegetativo como en la maduración las temperaturas mínimas fueron superiores a las habituales, en general se pueden considerar que fueron normales.

Premios:

- Cosecha 2019: 94 puntos, JamesSuckling.com 2023
- Cosecha 2019: 93 puntos, Peñín 2023
- Cosecha 2019: 94 puntos, Wine Advocate (Luís Gutierrez) 2022
- Cosecha 2018: 93 puntos, Wine Spectator 2023
- Cosecha 2018: 09,49 puntos, Vins de Catalunya 2023
- Cosecha 2018: 97 puntos, Grupo Gourmets 2022
- 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

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:

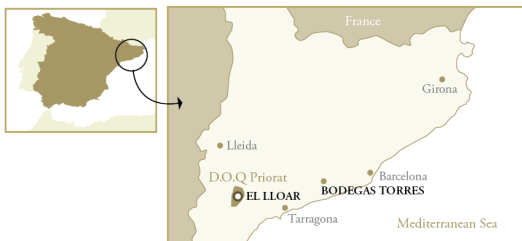
Media anual (histórico): 509 mm

Total anual (añada actual): 770 mm

Temperatura:

Media anual (histórico): 14,9°C

Media anual (añada actual): 15,4°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.