

PERPETUAL

2020

DO: Qualificada Priorat

Varietats: Cariñena i Garnacha

Època de verema: Del 18 de setembre al 5 d'octubre, segons zona i varietat

Elaboració:

Temps de maceració: 12-14 dies

Tipus de fermentació: En dipòsit d'acer inoxidable sota control de temperatura

Temps de fermentació alcohòlica: 1 setmana aproximadament

Temperatura de fermentació: 25-26°C

Criança: Durant 18 mesos en fudres de roure francès de 10 hl i 20 hl de capacitat. 40% nou i 60% segon any.

Embotellat: Setembre de 2022

Dades tècniques:

Grau alcohòlic: 14% vol.

pH: 3,29

Acidesa total: 6,11 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 0,9 g/L - Dades internes -

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfit

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

D'aquesta anyada s'han produït les següents ampelles:

Standard (75 cl): 10.236

Magnum (150 cl): 133

Jeroaboam (300 cl): 41

Comentaris anyada:

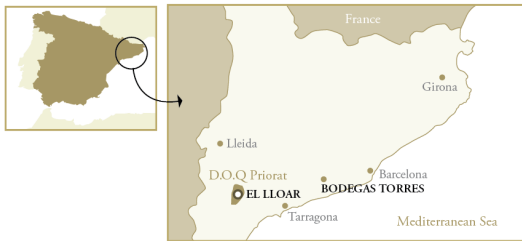
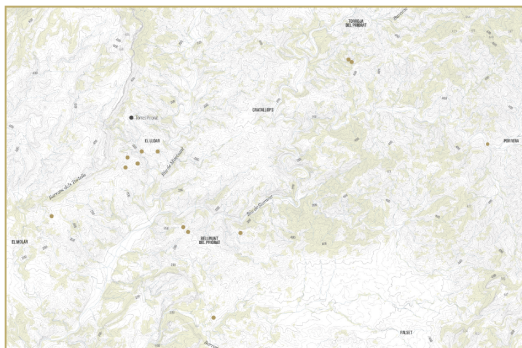
El 2020 va ser un any molt plujós. Cal destacar la precipitació torrencial que es va donar al gener, a més de les pluges elevades i constants de la primera part del període vegetatiu (la primera meitat de l'any la precipitació va superar el registre històric anual). En canvi, durant l'estiu no hi va haver pràcticament pluja i es va accentuar la reducció del rendiment de collita. Pel que fa a les temperatures, l'inici de primavera va ser fred i, encara que tant al cicle vegetatiu com a la maduració les temperatures mínimes van ser superiors a les habituals, en general es pot considerar que van ser normals.

Premis:

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

FAMILIA
TORRES
Desde  1870





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.

Any de plantació de les vinyes: Viñedos de entre 80 y 100 años

Elevació: 250-500 m

Pendent: 20-30%

Orientació: NE- SE

Rendiment: Aproximadamente 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 de retenció d'aigua baixa. Aquests sòls en pendents alts són els responsables de la tipicitat dels vins del Priorat.

Pluviometria:

Mitjana anual (històric): 509 mm

Total anual (anyada actual): 770 mm

Temperatura:

Mitjana anual (històric): 14,9°C

Mitjana anual (anyada actual): 15,4°C