

PERPETUAL

2021

DO: Qualificada Priorat

Varietats: Carinyena i Garnatxa

Època de verema: Del 27 de setembre al 15 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 capacitat 10 hl i 20 hl. 40% nou i 60% segon any.

Embotellat: Agost de 2023

Dades tècniques:

Grau alcohòlic: 14% vol.

pH: 3,35

Acidesa total: 5,87 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 0,4 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): 16.886

Magnum (150 cl): 226

Jeroboam (300 cl): 66

Comentaris anyada:

L'any 2021 va ser un any més sec del normal, però va començar amb una gran nevada que va recarregar les capes freàtiques. La resta de l'any hi va haver molta irregularitat en les precipitacions. Les precipitacions estivals van afavorir el bon desenvolupament del raïm i les del mes de setembre van condicionar una mica l'inici de la verema.

D'altra banda, 2021 va ser un any de temperatures normals, tot i que amb un febrer més càlid del normal que va avançar la brotada, posteriorment es va veure alentida per les temperatures més fredes durant la primavera.

Premis:

- Collita 2020: 96 punts, Proensa 2025
- Collita 2020: 94 punts, Hudín 2025
- Collita 2020: 94 punts, Wine Enthusiast 2025
- Collita 2020: 93 punts, JamesSuckling.com 2025
- Collita 2020: 95 punts, Vivir el vino 365 vinos al año 2024
- Collita 2020: 92 punts, Wine Advocate 2024
- Collita 2020: 92 punts, Wine Advocate 2024
- Collita 2020: 96 punts, Proensa
- Collita 2019: 94 punts, Tim Atkin 2025
- Collita 2019: 93 punts, Pedro Ballesteros - Club Enologique 2025





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

Pluviometria:

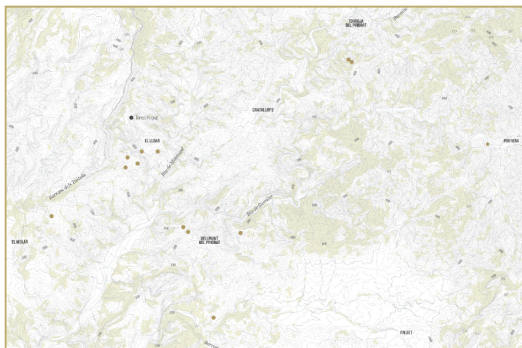
Mitjana anual (històric): 509 mm

Total anual (anyada actual): 420 mm

Temperatura:

Mitjana anual (històric): 14,9 °C

Mitjana anual (anyada actual): 14,7 °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. Velles vinyes de garnatxa i carinyena d'entre 80 i 100 anys plantades en pronunciades pendents de pedra licorella (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.

