

Leyenda de una herencia

PERPETUAL

2021

DO: Qualificada Priorat

Variedades: Cariñena y Garnacha

Época de vendimia: Del 27 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: 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: Agosto de 2023

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 14% vol.

pH: 3,35

Acidez total: 5,87 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,4 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): 16.886

Magnum (150 cl): 226

Jerofoam (300 cl): 66

Comentarios cosecha:

El año 2021 fue un año más seco de lo normal, pero empezó con una gran nevada que recargó las capas freáticas. El resto del año hubo mucha irregularidad en las precipitaciones. Las precipitaciones estivales favorecieron el buen desarrollo de la uva y las del mes de septiembre condicionaron un poco el inicio de vendimia.

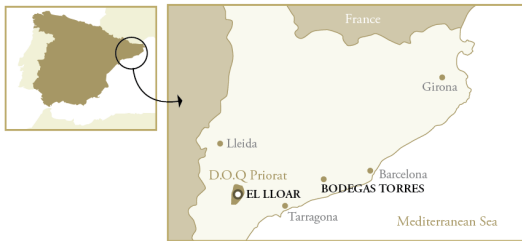
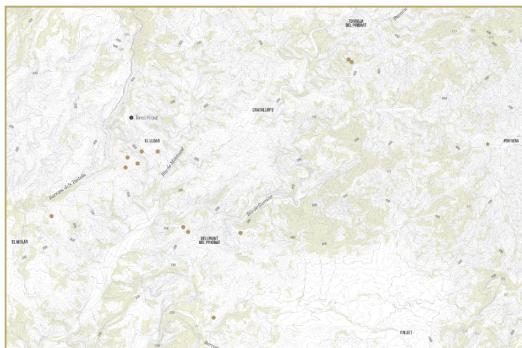
Por otro lado, 2021 fue un año de temperaturas normales, aunque con un febrero más cálido de lo normal que adelantó la brotación, posteriormente se vio ralentizada por las temperaturas más frías durante la primavera.

Premios:

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

FAMILIA
TORRES
Desde  1870





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.

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): 420 mm

Temperatura:

Media anual (histórico): 14,9°C

Media anual (añada actual): 14,7°C