

PERPETUAL

2022

DO: Qualificada Priorat

Variedades: Cariñena y Garnacha

Época de vendimia: Del 6 al 11 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 2024

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 13,5% vol.

pH: 3,49

Acidez total: 4,98 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,5 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): 3.278

Magnum (150 cl): 128

Jeroboam (300 cl): 30

Comentarios cosecha:

La añada se caracterizó por un invierno frío y muy seco, con lluvias escasas y una pluviometría inferior a la media. A comienzos del ciclo vegetativo hubo precipitaciones leves pero constantes que permitieron una correcta floración y cuajado. Aunque las lluvias fueron pocas, ocurrieron en momentos clave, favoreciendo el desarrollo de las plantas. El final de la primavera y el inicio del verano presentaron varias olas de calor inusuales que elevaron las temperaturas. En julio y agosto se alternaron breves olas de calor con lluvias atípicas que evitaron el estrés hídrico. La maduración fue más equilibrada en zonas altas y frías. La cosecha resultó buena, con solo una pérdida aproximada del 10% respecto a la media de años anteriores.

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: 93 puntos, Wine Spectator 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





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): 529 mm

Total anual (añada actual): 348,8 mm

Temperatura:

Media anual (histórico): 15,1°C

Media anual (añada actual): 16,6°C