

PERPETUAL

2022

DO: Qualificada Priorat

Varietats: Carinyena i garnacha

Època de verema: Del 6 a l'11 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 2024

Dades tècniques:

Grau alcohòlic: 13,5% vol.

pH: 3,49

Acidesa total: 4,98 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 0,5 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): 3.278

Magnum (150 cl): 128

Jerofoam (300 cl): 30

Comentaris anyada:

L'anyada es va caracteritzar per un hivern fred i molt sec, amb pluges escasses i una pluviometria inferior a la mitjana. A començaments del cicle vegetatiu hi va haver precipitacions lleus però constants que van permetre una correcta floració i quallat. Tot i que les pluges van ser escasses, es van produir en moments clau, afavorint el desenvolupament de les plantes. El final de la primavera i l'inici de l'estiu van presentar diverses onades de calor inusuals que van elevar les temperatures. Al juliol i a l'agost es van alternar breus onades de calor amb pluges atípiques que van evitar l'estrès hídric. La maduració va ser més equilibrada a les zones altes i fredes. La verema va resultar bona, amb tan sols una pèrdua aproximada del 10% respecte a la mitjana d'anys anteriors.

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: 93 punts, Wine Spectator 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

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 pronunciats pendents de pedra licorella (pissarra) són l'essència d'aquest vi de gran concentració i personalitat. Petites parcel·les que pertanyen a viticultors de la zona, ubicades en diversos municipis del Priorat, sobre les quals es duu a terme un seguiment exhaustiu per garantir la màxima qualitat del raïm. 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: Vinyers 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 forts pendents són els responsables de la tipicitat dels vins del Priorat.

Pluviometria:

Mitjana anual (històric): 529 mm

Total anual (anyada actual): 348,8 mm

Temperatura:

Mitjana anual (històric): 15,1°C

Mitjana anual (anyada actual): 16,6°C