



PERINET

2015

33% GARNACHA
25% CARIÑENA
25% SYRAH
16% CABERNET SUVIGNION

DOQ PRIORAT

15 MESES EN ROBLE FRANCES

PRODUCCIÓN 12.000 BOT.

ALC. VOL. 16%

VINIFICACIÓN

Perinet 2015 reproduce la esencia de nuestra idea de un vino moderno del Priorat con un equilibrio maravilloso entre acidez y frescura. Un vino que es la expresión del respeto por la tradición y el anhelo de seguir innovando la identidad de un terruño único y histórico. És el fruto de un trabajo exigente en las viñas a más 400 metros de altitud, entre colinas de pizarra y bosque mediterráneo, en el límite norte de la DOCa Priorato.

Cosecha manual realizada en el momento óptimo de la maduración fenólica. La uva se mantiene a 4°C durante 24 horas antes de la entrada en bodega. Los racimos se seleccionaron en la viña y en la bodega. Cada variedad se ha fermentado por separado en depósitos de acero inoxidable durante 15 días a 26 °C. Crianza de 18 meses en barricas de roble francés de 225 l.

PERSONALIDAD

Perinet 2015 se presenta con reflejos negros sobre un fondo morado profundo. El paisaje que dibuja muestra en primer plano bellos aromas de cereza y ciruelas con notas de tabaco, hojas secas y violetas, al horizonte se vislumbran singulares notas minerales, propias de la pizarra de licorella. El paladar es fresco, pleno y rico, con una textura sedosa, equilibrada y repleta de taninos maduros.

