



PERINET

VINYA MAS DEL XES SYRAH 2017

PRIORAT
DOQ

ENOLOGIA

La primera selecció del raïm es realitza en el camp, deixant qualsevol fruit inadequat a la vinya. Un cop separat de la rapa, el gra de raïm se selecciona curosament a mà. Tots els lots es conserven en fred durant 2-3 dies abans de començar una lenta fermentació en bótes de fusta i tancs d'inoxidable. Moviments manuals suaus s'apliquen diverses vegades al dia en els tancs i bótes de 600 l. Les maceracions duren un llarg període, més de trenta dies per aconseguir un òptim en intensitat i extracció de tanins. El vi s'extreu per gravetat i les pells es pressionen molt suaument. El vi torna a les bótes de maceració originals per al seu envelliment. S'utilitzen bótes de roure francès noves i d'un any durant divuit mesos per la criaça del vi abans de l'embotellament, sense clarificació ni filtratge.

SOBRE LA VINYA

La vinya de Mas del Xes, plantada en el famós sòl de llicorella del Priorat, es troba prop del poble de Poboleda. A 30 km de la mar Mediterrània aquesta vinya experimenta un canvi extrem en el clima entre el dia i la nit. Els dies són càlids i àrids seguits per temperatures fresques a la nit a causa de la seva ubicació amb relació a la mar i a una elevació d'entre 400 i 500 metres. Les condicions climàtiques extremes de 2017 han donat com a resultat una collita que expressa sense impureses el terror clàssic del Priorat.



SOBRE PERINET

L'esvelta i escarpada serra de Montsant defineix el Priorat a escala visual i vitivinícola. Als seus peus, turons sencers de pissarra i un sòl ric en mineral format al llarg de mil·lennis. Estius calorosos i àrids amb suaus brises mediterrànies afavoreixen que les varietats locals tradicionals, la Garnatxa i la Carinyena, expressin aquí el seu major potencial. Amb una viticultura activa que data del segle XII, el Priorat és tan antic com sembla. Perinet, com a destinació privilegiada, honra aquesta llarga història i la complementa amb una decidida aposta per la innovació.

COLOR	Rubí profund amb atractius i engalanats tons negres
NAS	Tè negre, notes de tinta i espècies. Aromes amílics de meló madur, albercoc, mango i fruita del drac
BOCA	Compota de nabius amb aromes fresques d'espècies que es combinen amb una delicada capa de tanins vellutats. Estructura sensible que s'expandeix a la boca. Persistent
CUPATGE	100% Syrah
FERMENTACIÓ	60% en bóta, 40% acer inoxidable
CRANÇA	18 mesos en 80% roure Francès nou de 600l.
VINYA	Mas del Xes
EXPOSICIÓ	Nord
PRODUCCIÓ	1.800 bot.
ALC. VOL.	14,5%