



PERINET

VINYA MAS VELL GARNATXA 2017

PRIORAT
DOQ

ENOLOGIA

La primera selecció del raïm es realitza en el camp, deixant qualsevol fruit inadequat en la vinya. Un cop separat de la rapa, el gra de raïm se seleccionen curosament a mà. Tots els lots es conserven en fred durant 2-3 dies abans de començar una lenta fermentació en bótes i tancs d'inoxidable. Moviments manuals suaus s'apliquen diverses vegades al dia en els tancs i barrils 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 als barrils 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. Aquest vi és estrany i únic, madur i d'expressió singular, una autèntica garnatxa del Priorat.

SOBRE LA VINYA

La vinya Mas Vell està completament orientada al sud i expressa tot el potencial de la fruita madura. La seva altitud és el que la distingeix de les vinyes veïnes. La majoria de les plantacions al Priorat estan al voltant de 200-250 metres, mentre que Mas Vell es troba a 385 - 450 metres. Aquesta elevació addicional i la influència de la marinada faciliten als ceps retenir l'acidesa i preservar el vigor. Del sòl rocós i el sol radiant en sorgeixen vins rodons, expressius i afruitats. Les condicions climàtiques extremes de l'anyada 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	Color rubí profund amb rivets violacis i blavosos
NAS	Fruits vermells encaramel·lats. Elegant perfum de flors silvestres. Mòres madures amb tocs de melmelada de pruna i notes balsàmiques
BOCA	La pissarra negra i les notes madures combinen amb un paisatge ric en cereals i herba seca. Tanins de cos complet amb una acidesa equilibrada. Olives negres i un final únic i perfumat
CUPATGE	100% Garnatxa
FERMENTACIÓ	60% bótes de roure, 40% acer inoxidable
CRIANÇA	18 mesos en 80% roure Francés nou. Bótes de 600l.
VINYA	Mas Vell
EXPOSICIÓ	Sud
PRODUCCIÓ	1.800 botelles
ALC. VOL.	16%