



PERINET

MERIT 2017

PRIORAT
DOQ

ENOLOGIA

Merit es la expresión del suelo de *llicorella* del Priorat llevado a la botella. Resultado de un cupaje principalmente de Syrah y Garnatxa que le aportan notas florales, más Carinyena y Merlot aportando complejidad y toques terrosos. Las uvas se cosechan a mano relativamente temprano, cuando alcanzan su máxima frutuosidad en los días cálidos del verano. Todos los lotes se maceran en frío durante 5 días antes de iniciar su fermentación en depósitos de acero inoxidable. La técnica de maceración carbónica de la uva se utiliza durante 20 días para conseguir un óptimo perfil aromático y una extracción suave de taninos. El vino se cría durante más de un año en depósitos de acero inoxidable para construir una sensación en boca redondeada a partir del contacto con las lías. La intención es expresar la fruta sin influencia del roble, mostrando los aromas férricos y la mineralidad del suelo. Este vino está sin clarificar y sin filtrar para preservar la gama natural de aromas.

—Antoni Sánchez-Ortiz

SOBRE LA VIÑA

Merlot y Syrah provienen del viñedo de Mas Vell, plantado al sur de la bodega con una exposición total al sol maximizando la madurez potencial de las uvas. Mas Vell se encuentra en una elevación que permite una óptima exposición y retener la acidez en las uvas. La Garnatxa y la Carinyena proceden del viñedo de Mas del Xes plantados detrás de la bodega en forma de un anfiteatro natural frente la base del macizo de Montsant. Las condiciones climáticas extremas de 2017 dieron como resultado una añada ligeramente más fresca expresión auténtica de este terruño.



SOBRE PERINET

La esvelta y escarpada sierra de Montsant define el Priorat a nivel visual y vitivinícola. A sus pies, colinas enteras de pizarra y un suelo rico en mineral formado a lo largo de milenios. Veranos calurosos y áridos con suaves brisas mediterráneas favorecen que las variedades locales tradicionales, la Garnatxa y la Carinyena, expresen aquí su mayor potencial. Con una viticultura activa que data del siglo XII, el Priorat es tan antiguo como parece. Perinet, como destinación privilegiada, honra esta larga historia y la complementa con una decidida apuesta por la innovación.

COLOR	Granate con toques de geranio rojo y compota de frambuesas en el borde
NARIZ	En nariz hermosa explosión de fresas maceradas con tulipanes, grosellas rojas, hierbas silvestres, tomillo y rocas metamórficas
BOCA	En boca entrada ligera y fresca que evoluciona hacia un paso sedoso con toques de cereza picota. Mineralidad refrescante, persistente acidez y volumen tánico, notas balsámicas y regaliz
CUPAJE	35% Merlot, 30% Syrah, 19% Garnatxa, 16% Carinyena
FERMENTACIÓN	100% acero inoxidable
CRIANZA	12 meses en acero inoxidable
VIÑEDO	Mas Vell & Mas del Xes
PRODUCCIÓN	22.700 botellas
ALC. VOL	16 %