



PERINET

MERIT 2018

**PRIORAT
DOQ**



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.

Merit és la nostra particular introducció al Priorat, un vi artesanal que mostra la tipicitat de la regió, i les varietats i vinyes de la finca de Perinet. En Merit, Syrah i Garnatxa aporten notes florals, mentre Carinyena i Merlot complexitat i mineralidad. El perfil aromàtic canvia lleugerament d'any en any per a brindar una vertadera expressió d'un terroir marcat pels sòls de llicorella.

ENOLOGIA

Merit, expressió del sòl de llicorella del Priorat portat a l'ampolla, resultat d'un cupatge principalment de Merlot i Syrah, amb Garnatxa i Carinyena. Els raïms per a Merit són els primers a ser collits a les vinyes de Mas Vell i Mas d'en Xes. És la fruita que prové de les zones més fresques de la finca. La selecció del raïm permet una suau maduració del taní, frescor i una acidesa notable. Els raïms fermenten conjuntament a mesura que es recullen al punt quan s'expressa la fruita vermella fresca. L'objectiu és mostrar la primera maduració de la fruita, sense influència del roure, potenciant els aromes fèrrics i la mineralitat del sòl. Aquest vi brillant i profund, expressa l'anyada en molts aspectes. El nas és deliciós, encara que també delicat, amb molta fruita i un final fresc i agradable. En boca això es tradueix en la integració de les notes de sotabosc, amb tocs subtils d'herbes silvestres i records terrosos. Les condicions climàtiques de 2018 van donar com a resultat una anyada d'inusual caràcter atlàntic que expressa el terroir de manera subtil a causa d'una climatologia temperada per damunt de la mitjana.

-Antoni Sánchez-Ortiz

NOTES DE TAST

Granat robí amb tocs de cirera Picota i compota de gerds al rivet. En nas bell explosió de maduixes i violetes, herbes silvestres, menta i sàndal. En boca entrada lleugera i fresca que evoluciona cap a un pas sedós amb abundants fruites del bosc. Mineral i refrescant, persistent acidesa i volum tànic, notes balsàmiques i regalíssia.

CUPATGE	35% Syrah, 20% Garnatxa, 15% Carinyena, 20% Merlot i 10% Cabernet Sauvignon
FERMENTACIÓ	100% acer inoxidable
CRIANÇA	12 mesos en 45% roure francès i 55% en acer inoxidable sobre lies
LA VINYA	Mas Vell i Mas d'en Xes
PRODUCCIÓ	20.300 bot.
ALC. VOL.	14,5%