



PERINET



SOBRE PERINET

L'escarpada serra de Montsant defineix el Priorat a nivell visual i vitivinícola. Als seus peus, pujols 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 2016

PRIORAT
DOQ

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 fermenten conjuntament a mesura que es recullen al punt quan s'expressa la fruita vermella fresca. L'objectiu és mostrar la primerenca maduració de la fruita, sense influència del roure, potenciant els aromes fèrrics i la mineralitat del sòl. Aquest vi, color brillant robí 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.

-Toni Sanchez

SOBRE LA VINYA

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 les vinyes de la finca. La combinació dels raïms merlot, syrah, garnatxa i carinyena de vinyes joves crea un vi que omple la boca amb vitalitat i complexitat. La selecció del raïm permet una suau maduració del taní, frescor i notable acidesa.

COLOR	Rubí profund i brillant, capa mitjana i intensitat tonal
EN NAS	Roses, flors i fruits vermells del bosc. La conjunció dels aromes ens mostra un progressiu crescendo. Herbes silvestres i terra crua
EN BOCA	Suau, deliciós i delicat. Fruites de bosc amb notes de gerd. Bona acidesa i tanins amigables. Ben integrat, subtilment mineral i lleugerament especiat
CUPATGE	35% Merlot, 30% Syrah, 19% Garnatxa, 16% Carinyena
FERMENTACIÓ	100% acer inoxidable
CRIANÇA	12 mesos sobre líes en acer inoxidable
LA VINYA	Mas Vell i Mas d'en Xes
PRODUCCIÓ	34,000 bot.
ALC. VOL.	14,5%