



PERINET

PERINET 2016

PRIORAT
DOQ

ENOLOGIA

Aquest vi és l'expressió de la magnífica vinya de Mas d'en Xes situada al voltant del celler Perinet. És la representació pura d'un vi clàssic del Priorat, respectant els cupatges de les varietats més importants de la regió. Una mostra autèntica del terror, i els sentits del lloc i la finca de Perinet, una identitat molt particular d'aquest singular racó entre Poboleda, Porrera, La Morera i Siurana. La intenció d'aquest vi és aconseguir el mateix nivell de fruita i tanins d'un ventall ampli de varietats. És per això que la complexitat en aquest vi és extrema, plena i rica de moltes maneres. El color és robí intens i el nas ens porta notes de vainilla i coco, ben integrat amb notes de grosella negra i gerd. Els tanins madurs i els polisacàrids afavoreixen una sensació de boca plena, que s'emfatitza gràcies a un prolongat envelliment en les bótes de roure.

-Toni Sánchez

SOBRE LA VINYA

La primera selecció es realitza vinya per vinya atenent el precís moment de maduració de la fruita i dels tanins. Els raïms es cullen i es trien exclusivament a mà. Tots els lots es contenen en fred durant dos dies abans de començar la seva fermentació en dipòsits d'acer inoxidable. Es realitza una tècnica de remuntatge amb aire a pressió dues vegades al dia durant la maceració que s'allargà més de 30 dies a fi d'obtenir un vi òptim. El vi de gota es feu per decantament, les pells i la rapes es van pressionar molt suaument. Finalment la guarda es va fer en bótes de roure per al seu envelliment.



SOBRE PERINET

L'escarpada serra de Montsant defineix el Priorat a nivell visual i vitivinícola. Als seus peus, pujols i turons 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 vers vermell porpra. Dens i de capa profunda
EN NAS	Notes de fruita vermella madura, roure francès amb caràcter especiat, perfils de coco i vainilla
EN BOCA	Aromes balsàmiques, equilibrades i madures. De cos complet, textura sedosa i tanins pronunciats
CUPATGE	31% Garnatxa, 26% Carinyena, 20% Syrah, 18% Cabernet Sauvignon 5% Merlot
FERMENTACIÓ	100% acer inoxidable
CRIANÇA	15 mesos en 40% roure nou i 60% roure francès i americà d'un any
LA VINYA	Mas d'en Xes
PRODUCCIÓ	20,000 bot.
ALC. VOL.	15%