



PERINET

MERIT 2018

PRIORAT
DOQ



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.

Merit es nuestra particular introducción al Priorat, un vino artesanal que muestra la tipicidad de la región, y las variedades y viñedos de la finca de Perinet. En Merit, Syrah y Garnatxa aportan notas florales, mientras Carinyena y Merlot complejidad y mineralidad. El perfil aromático cambia ligeramente de año en año para brindar una verdadera expresión de un terroir marcado por los suelos de *llicorella*.

ENOLOGÍA

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 2 días antes de iniciar su fermentación en depósitos de acero inoxidable. La maceración de la uva se alarga durante 20 días para conseguir un óptimo perfil aromático y una extracción suave de taninos. Una base de Syrah y el Merlot se llevan a la crianza durante más de un año en depósitos de acero inoxidable en contacto con las lías para construir una sensación en boca redondeada. La intención es expresar la fruta sin influencia del roble, mostrando los aromas férricos y minerales típicos del suelo del Priorat. Este vino está sin clarificar y sin filtrar para preservar la gama natural de aromas. Las condiciones climáticas de 2018 dieron como resultado una añada de inusual carácter atlántico que expresa el *terroir* de manera sutil debido a una climatología templada por encima del promedio.

—Antoni Sánchez-Ortiz

NOTAS DE CATA

Granate rubí con toques de cereza Picota y compota de frambuesas en el borde. En nariz hermosa explosión de fresas y violetas, hierbas silvestres, menta y sándalo. En boca entrada ligera y fresca que evoluciona hacia un paso sedoso con abundantes frutas del bosque. Mineral y refrescante, persistente acidez y volumen tánico, notas balsámicas y regaliz.

CUPAJE	35% Syrah, 20% Garnatxa, 15% Carinyena, 20% Merlot and 10% Cabernet Sauvignon
FERMENTACIÓN	100% acero inoxidable
CRIANZA	14 meses en 45% roble Francés y 55% en acero inoxidable
VIÑEDO	Mas Vell & Mas del Xes
PRODUCCIÓN	20.300 botellas
ALC. VOL	16 %