



RANCI

ENOLOGÍA

Vino antiguo tan antiguo como esta tierra donde los monjes cartujos comenzaron a crear grandes vinos del siglo XII. Perinet Ranci está elaborado con soleras antiguas del siglo XIX, conservadas en viejos toneles de castaño. Las uvas de Garnatxa blanca se maduran en la planta para un proceso de secado de un mes después de la cosecha. La uva fermenta con sus levaduras y el vino envejece en las viejas barricas que forman parte de una increíble solera que contiene las lías de hace más de 100 años. Un vino rico que es un homenaje a la historia y a la tradición de vinos generosos en el Priorat. Este es un tesoro muy apreciado que nos conecta con la antigüedad.

—Antoni Sánchez-Ortiz

SOBRE LA VIÑA

La viña de Gibertes se encuentra enclavada en uno de los rincones más recónditos y salvajes de la comarca del Priorat, en el triángulo mágico entre Siurana, Poboleda y Porrera. La finca comprende más de 200 hectáreas de terreno, 25 plantadas, sobre suelos en un 98% de pizarra vieja y un 2% de granito. Los viñedos se ubican en un anfiteatro de terrazas orientadas al sur rodeados de bosques de robles y pinos y colinas silvestres tapizadas de tomillo, romero y lavanda. La finca se organiza en torno a una antigua masía catalana que data del siglo XVII, lo que confiere uno de los paisajes vitivinícolas más ricos y majestuosos de este país.



COLOR	Bonito color cobrizo brillante. Miel de nuez o castaña, gelatina ámbar. <i>Or vell</i> , oro viejo
NARIZ	Almendras y castañas, higos, dátiles, frutos secos como albaricoque o melocotón, coñac y caramelo
BOCA	Suave y largo, lleno de emoción. Comienzo dulce, natural y atractivo. Recuerdos amargos de Salazones. Textura sedosa y persistente para un final seco con deliciosas notas de almendras y café. Umami
CUPAJE	100% Garnatxa
FERMENTACIÓN	100% barricas de nogal
CRIANZA	Más de 100 años
VIÑEDOS	Gibertes
PRODUCCIÓN	300 botellas
ALC. VOL	17%

Priorat

Perinet Winery
Ctra. T-702, Km. 1,6
Poboleda
+ 34 977 827 113
+ 34 679 212 855

Online

www.perinetwinery.com
#perinet
@perinetwinery
perinet@perinetwinery.com