



PERINET



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.

LIKKA 2018

PRIORAT
DOQ

ENOLOGÍA

El nombre de Likka proviene del idioma céltico y significa “piedra”. Este vino representa el espíritu de la DOCa Priorat y el paisaje rocoso que cubre su suelo. Las viñas en el Priorat crecen sobre la *llicorella* aportante de notas minerales y terrosas a la vez que una agradable acidez. Likka es un vino agradecido a la luz del Mediterráneo que nos muestra notas de tabaco y madera curada en nariz. Pasas, licor de mora y mermelada de fresa en boca. Un tanino amable y fresco armoniza con notas de canela y sotobosque. Un vino ideal para acompañar comidas suculentas y transportarnos a la naturaleza abrupta y armoniosa de una tierra indómita.

SOBRE LA VIÑA

El Merlot y la Syrah provienen de la viña de Mas Vell, plantada en el sur de la bodega y una exposición total al sol maximizando la madurez potencial de la uva. Mas Vell se encuentra a 400 m de altura que le aporta frescura y ayuda a retener la acidez en la uva. La Garnatxa procede de la viña Mas del Xes, situada detrás de la bodega formando un anfiteatro natural ante la Serra de Montsant. La Carinyena proviene de la viña de Argeles de suelos rojizos mezcla de arcillas y pizarras cerca de Torroja del Priorat. Las condiciones climáticas de esta añada han dado como resultado una excelente cosecha que nos permite expresar la singularidad del terruño particular de las viñas de Perinet.

COLOR	Túnica granate con confitura de frambuesas en el ribete
NARIZ	Tabaco y sotobosque
BOCA	Pasas, licor de moras y mermelada de fresa. Un tanino amable y fresco con notas de canela y sotobosque
CUPAJE	Carinyena, Syrah, Garnatxa & Merlot
FERMENTACIÓN	100% acero inoxidable
CRIANZA	12 meses en roble francés neutro
VIÑAS	Mas Vell, Mas del Xes y Argeles
ACIDEZ	5,15 g/L
PRODUCCIÓN	5,000 bot.
ALC. VOL.	15%