



# PERINET

## PERINET 2016

PRIORAT

DOQ

### ENOLOGÍA

Este vino es la expresión de la magnífica viña de Mas de en Xes situada alrededor de la bodega Perinet. Es la representación pura de un vino clásico del Priorat, respetando las variedades más importantes de la región. Una muestra auténtica del terruño, y los sentidos del lugar y la finca de Perinet, una identidad muy particular de este rincón singular entre Poboleda, Porrera, La Morera y Siurana. La intención de este vino es conseguir el mismo nivel de fruta y taninos de un abanico amplio de variedades. Es por eso que la complejidad en este vino es extrema, llena y rica de muchas maneras. El color es rubí intenso y la nariz nos lleva notas de vainilla y coco, bien integrado con notas de grosella negra y frambuesa. Los taninos maduros y los polisacáridos favorecen una sensación de boca llena, que se enfatiza gracias a un prolongado envejecimiento en barricas de roble.

-Toni Sanchez

### SOBRE LA VIÑA

La madurez de la fruta de Mas d'en Xes viene en diferentes etapas en los niveles de fruta y taninos maduros. La primera clasificación se realiza parcela por parcela. Las uvas se cosechan y se eligen exclusivamente a mano. Todos los lotes se contienen en frío durante dos días antes de empezar su fermentación en depósitos de acero inoxidable. Se realiza una técnica de remontado con aire a presión dos veces al día durante la maceración, que se alargó más de 30 días con objeto de obtener un vino óptimo. El vino de gota se logra por decantación, las pieles y la rapas se presionaron muy suavemente. Finalmente la crianza fue en barricas de roble para su envejecimiento.



### SOBRE PERINET

*La 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 Garnacha y la Cariñena, 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.*

<b>COLOR</b>	Rubí profundo versus rojo púrpura. Denso y de capa profunda
<b>EN NARIZ</b>	Notas de fruta roja madura, roble francés con carácter especiado, perfiles de coco y vainilla
<b>EN BOCA</b>	Aromas balsámicos, equilibrados y maduros. De cuerpo completo, textura sedosa y taninos pronunciados
<b>CUPAJE</b>	31% Garnatxa, 26% Carinyena, 20% Syrah, 18% Cabernet Sauvignon 5% Merlot
<b>FERMENTACIÓN</b>	100% acero inoxidable
<b>CRIANZA</b>	15 meses en 40% roble nuevo y 60% en roble francés y americano de un año
<b>LA VIÑA</b>	Mas d'en Xes
<b>PRODUCCIÓN</b>	20,000 bot.
<b>ALC. VOL.</b>	15%