

PERER.

PRIORAT
D.O.Q
Vino de paraje



El Vino

Perer es un vino de paraje que muestra la esencia más pura del paraje Perer, ubicado en el pueblo de Porrera dentro de la DOQ Priorat. Se trata de llamar al vino por su nombre, por el lugar de donde procede.

La categoría de Vino de Paraje agudiza el ángulo para buscar una esencia aún más pura, un carácter ligado a la orografía, la geología y el microclima más acotados. Es un vino hedonista. Un vino que significa placer, satisfacción, deseo.

Nota de Cata



Vino de alta intensidad de color. Rojo cereza con matices violetas.



En nariz es intenso aromáticamente, manifestando fruta muy madura y confitada que se equilibra en perfecta armonía con el carácter especiado y una muy ligera cremosidad que le imprime la bodega, añadiendo un punto final vegetal fresco característico de la tipicidad de la cariñena.



En boca la entrada es deliciosa y golosa. Gran volumen, una buena estructura y un tanino en gran parte sedoso pero que coexiste con un tanino vivo con el vigor suficiente que proporcionará al vino vida en botella. Es fresco, y de acidez muy equilibrada. Es largo, de gran persistencia aromática y gustativa, propio de los grandes vinos.

Ficha Técnica

Tipo de vino: Tinto

DO: DOQ Priorat. Vino de paraje

Varietades: 100% Cariñena plantada el 1959)

Elaboración y crianza: Vendimiado a mano y en cajas de 12kg. Derrapado. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada. Crianza de 14 meses en barricas usadas de roble francés.

Agricultura ecológica y regenerativa.

Suelo: Llicorella (pizarra)

Clima: Típicamente mediterráneo litoral con algunas tendencias del clima mediterráneo continental.

Temperatura de Servicio 15-18 °C

Graduación alcohólica: 14,5% vol.

Producción limitada: 430 botellas

Maridaje

Ideal para acompañar platos de carnes, quesos, guisos y arroces.

