

# PERER.

PRIORAT  
D.O.Q  
Vi de paratge



## El Vi

Perer és un vi de paratge que mostra l'essència més pura del paratge Perer, ubicat al poble de Porrera dins de la DOQ Priorat. Es tracta d'anomenar el vi pel seu nom, pel lloc del qual procedeix.

La categoria de Vi de Paratge aguditza l'angle per buscar una essència encara més pura, un caràcter lligat a l'orografia, la geologia i el microclima més delimitats. És un vi hedonista. Un vi que significa plaer, satisfacció, desig.

## Nota de Tast



Vi d'alta intensitat de color. Vermell cirera amb matisos violetes.



Al nas és intens aromàticament. Manifesta fruita molt madura i confitada que s'equilibra en una harmonia perfecta amb el caràcter especiat i una molt lleugera crema que li aporta la bota, afegint un punt final vegetal fresc característic de la tipicitat de la carinyena.



En boca, l'entrada és deliciosa i llaminera. Gran volum, una bona estructura i un taní en gran part sedós però que coexisteix amb un taní viu amb prou vigor que proporcionarà al vi vida en ampolla. És fresc i amb una acidesa molt equilibrada. És llarg, de gran persistència aromàtica i gustativa, propi dels grans vins.

## Fitxa Tècnica

**Tipus de vi:** Negre

**DO:** DOQ Priorat.

**Varietats:** 100% Carinyena plantada el 1959

**Elaboració i criaça:** Veremat a mà, en caixes de 12 kg. Derrapat. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable amb temperatura controlada. Criaça de 14 mesos en botes de roure francès.

Agricultura ecològica i regenerativa.

**Sòl:** Llicorella

**Clima:** Típicament mediterrani litoral amb algunes tendències del clima mediterrani continental.

**Temperatura de Servei:** 15-18 °C.




**Graduació alcohòlica:** 14,5% vol.

**Producció limitada:** 430 ampolles

## Maridatge

Ideal per acompanyar tot tipus de carns, formatges, guisats i arròs de muntanya.



 @ajvwine  
 ajvwine  
 www.ajv.wine