



Cims de Porrera 'Classic' 2012



In 1995 besloot J.L. Pérez een overeenkomst te maken met de eigenaars van meer dan 100-jaar oude wijnstokken (staat eveneens vermeld op het etiket) en was blij een hogere prijs te betalen voor deze weinige en unieke druiven. 'Cims de Porrera' of de heuveltoppen van Porrera werd geboren in 1996, en groeide uit tot één der meest typische, meest verfijnde en grootse Priorat. Extreem strenge, rigoureuze selecties maken de productie uiterst beperkt. Vi de La Porrera is in feite de tweede wijn van Cims de Porrera, eveneens afkomstig van méér dan 100 jaar oude wijnstokken. De blend van 70% Caranyana (of Carignan) met 30% Garnatxa (of Grenache), twee typische druivensoorten voor de regio van Priorat, resulteert in een bijzonder stijlvolle wijn met hoog ego.



Land: España

Streek: Priorat

Samenstelling: 90% Cariñena & 10% Garnacha

Proef: VARIETIES: 100% old Carinena (60-108 years old, grown in Porrera). VINIFICATION: Harvest is done by hand using 12-kg boxes. The grapes are destemmed and slightly crushed. Fermentation is done at 28°C-30°C plunging the cap a couple of times a day for 15 days approximately. In the next 20 days a battonage is done stirring the skins and lees until they are crushed. AGEING: 18 months in 225-litre French oak barrels (90% used), then the wine is bottled and kept in the cellar for 5 years before putting it on the market. OENOLOGISTS: Adrià Pérez and Marc Pérez. VINEYARDS: Vineyards owned by the members of the cooperative of Porrera.