



## Vi de Vila Porrera Blanco 2017



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:** 60% Garnatxa Blanca, 20% Picapoll, 15% Pedro Ximenes & 5% Altres

**Proef:** VARIETIES: 60% White Grenache, 20% White Picapoll, 15% Pedro Ximenez, and 5% other varieties. VINIFICATION: Harvest is done by hand using 12-kg boxes. All the varieties are destemmed and go directly into the press. The must is kept at 5°C for 24 hours to make racking easier. Alcoholic fermentation is done in a stainless steel tank. No malolactic fermentation. AGEING: 100% in French oak used barrels. Ageing is around 8 months. Then, the wine is bottled and aged in bottles for 3 years. OENOLOGISTS: Adrià Pérez and Marc Pérez. VINEYARDS: Vineyards owned by the members of the cooperative of Porrera. 22 different vineyards of young vines (from 7 to 60 years old)