



Vi de Vila Porrera 2015



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: Caranyana & Garnatxa

Proef: VARIETIES: Carinena 60% and Grenache 40%
VINIFICATION: Harvest is done by hand using 12-kg boxes. The two varieties are destemmed separately and slightly crushed. Macerations are done every 15-20 days at a maximum controlled temperature of 28°C. Both varieties are vinified separately, during the vinification we make them closed pumping daily and some of the days we make the open pumping over. AGEING: Carignan is aged for 12 to 14 months in 400L barrels. and the Garnacha is aged for 12 to 14 months in cement tank. Later it is bottled and left to rest in the cellar for 3 more years before going on the market. 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)