



# Torres

Torres Perpetual est un vin rouge profond, enraciné dans l'histoire de la DOQ Priorat, élaboré à partir de vignobles de Cariñena et Garnacha âgés de 80 à 100 ans. Il incarne une élégante expression de la tradition, du terroir et de l'art de la vinification.



## Perpetual 2018

Priorat, Espagne

### Région et Vignobles

La **DOQ Priorat**, située en Catalogne, Espagne, est l'une des régions viticoles les plus prestigieuses au monde. Réputée pour ses vignobles en terrasses abruptes et ses sols uniques appelés **licorella** (ardoise formée pendant le Carbonifère), cette région confère aux vins une minéralité et une concentration distinctives. Les sols peu profonds et pauvres en eau poussent les vignes à développer des racines profondes, donnant de faibles rendements mais des raisins d'une grande intensité aromatique.

Les vignobles destinés au Perpetual se trouvent sur ces pentes escarpées, avec des vignes âgées de **80 à 100 ans**, principalement composées de **Cariñena** et **Garnacha**. Le climat méditerranéen de la région, caractérisé par des journées chaudes et des nuits fraîches, garantit une maturation lente et équilibrée, préservant à la fois la fraîcheur et l'expression variétale.

### Vinification

Ce millésime a été marqué par un printemps pluvieux et des températures légèrement plus fraîches que les années précédentes, suivi d'une saison de croissance modérément chaude. Ces conditions ont permis de produire des vins plus frais, avec des niveaux d'alcool modérés et un caractère variétal prononcé.

La fermentation a eu lieu dans des **cuves inox** à température contrôlée, afin de préserver la pureté et la fraîcheur des arômes. Une **macération de 20 à 25 jours** a été appliquée pour extraire une couleur intense, des tanins fins et une complexité aromatique. Le vin a ensuite été élevé pendant **18 mois** dans une combinaison de **barriques neuves en chêne français** et de grands foudres, permettant une intégration harmonieuse du bois tout en respectant le caractère fruité et minéral du vin.

Alcool : 14,00 %

Composition: 90% Carignan, 10% Grenache



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

# Perpetual 2018

## Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rouge rubis profond avec des reflets brillants.
- **Arômes** : Bouquet riche et exotique de **fruits noirs mûrs**, d'**herbes méditerranéennes** et de nuances minérales, accompagnées de subtiles notes d'**épices grillées** et de **vanille**.
- **Bouche** : Moyennement corsée mais structurée, avec des couches de **mûre**, **prune**, et des touches de **graphite**. Les tanins fins et l'acidité vibrante mènent à une finale longue et harmonieuse, exprimant équilibre et élégance.

## Le Saviez-Vous ?

Le nom **Perpetual** rend hommage à l'héritage viticole durable de la région, avec des vignes anciennes qui témoignent de siècles de culture dans le Priorat. L'engagement de la famille Torres à préserver ces vignes illustre leur dévouement à l'histoire et à la durabilité.

## Suggestions d'Accords Mets et Vins

- **Filet de bœuf en croûte avec duxelles de champignons** : Sublime le profil terreux et riche du vin.
- **Côtelettes d'agneau en croûte d'herbes avec jus au romarin** : Rehausse les notes herbacées méditerranéennes du vin.
- **Légumes racines rôtis au thym** : Équilibre la minéralité et le caractère fruité du vin.
- **Pecorino affiné** : S'accorde parfaitement avec la structure et la complexité aromatique du vin.



### James Suckling (JS) : 93 Points (2018)

*Lively aromas of blackberries, blueberries and violets with red licorice follow through to a medium to full body with firm, silky tannins and a fresh, vivid finish. Really fine tannins. An elegant and well-crafted Priorat. This can age nicely. Drink or hold.*



### Robert Parker (RP) : 93 Points (2018)

*2018 was a cooler year than 2017, and the 2018 Perpetual has less alcohol and more acidity than the 2017; in 2018, they also included the grapes from one vineyard they own, Dels Cargols in the village of El Lloar. The fermentation and élevage were similar to 2017—fermentation with indigenous yeasts in stainless steel and an élevage of 17 to 18 months in 1,500-liter foudres (this time 50% of the volume) and 500-liter barrels, with only 30% new oak. There is a little more Cariñena this time, up to 82%, with the remaining 18% being Garnacha. There is also better integration of the oak in the wine and an extra touch of freshness, giving a citrusy, orange peel characteristic to the profile of the wine. There are notes of violets and purple berries with aromas of Mediterranean herbs, coming through as fresh and characterful. The quality of the tannins feels very different from those of the 2017—this has a silky texture and is more elegant, and there is an effect from the vintage and also an adjustment in the vinification and élevage*





## Perpetual 2018



**Wine Spectator (WS) : 93 Points (2018)**

*A supple red, offering integrated notes of plump cherry, dried thyme and rose, anise and mineral aligned with fine tannins and orange peel acidity. Lightly mouthwatering throughout, turning long and appealing on the well-spiced finish. Carinena and Garnacha. Drink now through 2030. 1,289 cases made, 50 cases imported.*



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

[WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM](http://WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM)