

AIGUA DE LLUM DE VALL LLACH 2017

VINIFICACIÓN

Despalillado y prensado de la uva y maceración prefermentativa en depósitos de acero inoxidable durante 36 horas a temperatura controlada.

50 % del Viognier fermenta en una barrica nueva de roble francés de 300 l de capacidad. El resto del Viognier fermenta en depósitos de acero inoxidable, al igual que el resto de blancos.

Fermentación en acero inoxidable a temperatura controlada entre 12° y 15° C durante 25-60 días con batonage diario.

CRIANZA

El vino pasa a barrica de 300L de madera nueva de roble francés. Se mantiene en barrica durante la crianza de 4 meses.

Nº BOTELLAS

745 botellas de 0.750 litros en cajas de 4 botellas.

ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 15,5%
ATT..... 4,1 g/l
Azúcares..... 0,6 g/l

EMBOTELLADO

Septiembre 2018.

VARIEDADES

100 % Viognier.

PUNTUACIÓN

Guia Peñin	92pts
Wine Spectator	91pts