

# AIGUA DE LLUM DE VALL LLACH 2018

## 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 12º y 15º 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

649 botellas de 0.750 litros en cajas de 4 botellas.

## ANALÍTICA

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

## EMBOTELLADO

Mayo 2019.

## VARIETADES

100 % Viognier.

## PUNTUACIÓN

Guía Peñin

92pts

*Vall Llach*

PORRERA · PRIORAT