

AIGUA DE LLUM DE VALL LLACH 2020

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

326 botellas de 0.750 litros en cajas de 4 botellas.

ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 15,5%
ATT..... 4,7 gr/l
Azúcares..... 0,3 g/l

EMBOTELLADO

Mayo del 2021

VARIETATS

100 % Viognier.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT