

AIGUA DE LLUM DE VALL LLACH 2021

VINIFICACIÓ



Desrapament i premsat del raïm i maceració prefermentativa en dipòsits d'hacer inoxidable durant 24 hores a temperatura controlada.

Fermentat en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada entre 12° i 15° C durant 25 dies amb batonage dirari.

CRIANÇA

El vi passa a bótes noves de 500 litres.

Es manté en bota durant la criança de 5 mesos.

Nº AMPOLLES

1250 ampolles de 0,75 litres en caixes de 4 ampolles.

ANALÍTICA

Grau alcoholic..... 13,5
ATT..... 4,6 gr/l
Sucre..... 0,2 g/l

EMBOTELLAT

Abril 2022

VARIETATS

100 % Viognier.

PUNTUACIÓ

Miquel Hudin	92 pts
Guía Peñín	91 pts
Robert Parker Wine Advocate	91 pts
Guía Intervinos	92 pts

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT