

AIGUA DE LLUM DE VALL LLACH 2021

VINIFICACIÓN



Despalillado y prensado de la uva y maceración prefermentativa en depósitos de acero inoxidable durante 24 horas a temperatura controlada.

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. Se mantiene en barrica durante la crianza de 4 meses.

Nº BOTELLAS

1250 botellas de 0,75 litros en cajas de 4 botellas.

ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 13,5
ATT..... 4,6 gr/l
Azúcares..... 0,2 g/l

EMBOTELLADO

Abril 2022

VARIEDADES

100 % Viognier.

PUNTUACIÓN

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

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT