

EMBRUIX DE VALL LLACH 2016

VINIFICACIÓ



Fermentació del raïm derrapat en dipòsits d'acer inoxidable de 2500 i 5.000 l de capacitat.

Fermentació a Tª controlada entre 25º i 29º C al llarg de 17 dies amb pigeage diari i remuntatges suaus.

Maceració postfermentativa de 12 dies seguida d'un premsat suau.



La fermentació malolàctica es realitza 100% en dipòsits d'inoxidable.

CRIANÇA

El vi passa a bótes (225 i 300 l) de fusta de tercer i quart vi de roure francès amb torrat lleuger i mitjà de gra fi.

Es realitza un trasbals durant la criança de 12 mesos.

Nº AMPOLLES

83.000 ampolles de 0.75cl

1100 ampolles de 1.5 L Magnums

3.288 ampolles de 0.375 cl

220 ampolles de 3 L

140 ampolles de 5 L

28 ampolles de 18 L

ANALÍTICA

Grau alcohòlic.....15.5%

ATT.....4.9 gr/l

PH.....3.57

EMBOTELLAT

Març, Abril, Maig de 2018

VARIETATS

25% Merlot.

23% Carinyena.

21% Garnatxa.

20% Syrah.

11% Cabernet.

PUNTUACIÓ

Guia Peñin	91pts
Guia Intervinos	92pts
Guia Gourmets	93pts
Wine Enthusiast Magazine	91pts

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT