

EMBRUIX DE VALL LLACH 2017

VINIFICACIÓ



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

Fermentació a T^o controlada entre 25° i 29° 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

65300 ampolles de 0,75 l

1350 de 37,5 cl

1200 Magnums

220 de 3 L

110 de 5 L

20 de 18 L

ANALÍTICA

Grau alcohòlic.....15.5%

ATT.....4,9 gr/l

PH.....3,69

EMBOTELLAT

Abril, Maig, Juny 2019

VARIETATS

27% Garnatxa

26% Merlot

21% Syrah

18% Carinyena

8% Cabernet S.

PUNTUACIÓ

Guia Peñin	91pts
Wine Spectator	91pts
Guia Proensa	90pts
Revista Wine Advocate	90pts

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT