

# EMBRUIX DE VALL LLACH 2017

## VINIFICACIÓN



Fermentación de la uva despalillada en depósitos de acero inoxidable de 2500 i 5000 l de capacidad.

Fermentación a Tª controlada entre 25º y 29º C a lo largo de 17 días con bazuqueo diario y remontados suaves.

Maceración postfermentativa de 12 días seguido de un prensado suave.



La fermentación maloláctica se realiza 100% en depósitos de inoxidable.

## CRIANZA

El vino pasa a barricas (225 i 300 l) de madera de tercer y cuarto vino de roble francés con tostado ligero y mediano de grano fino.

Se realiza un trasiego durante la crianza de 12 meses.

## Nº BOTELLAS

65300 botellas de 0,75 l

1350 de 37,5 cl

1200 Magnums

220 de 3 L

110 de 5 L

20 de 18 L

## ANALÍTICA

Grado alcohólico.....15.5%

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

PH.....3,69

## EMBOTELLADO

Abril, Mayo, Junio 2019

## VARIEDADES

27% Garnacha

26% Merlot

21% Syrah

18% Cariñena

8% Cabernet S.

## PUNTUACIÓN

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

Vall Llach

PORRERA - PRIORAT