

# EMBRUIX DE VALL LLACH 2018

## 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

66200 botellas de 0,75 l

900 botellas Magnum

## ANALÍTICA

Grado alcohólico.....15%

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

PH.....3,69

## EMBOTELLADO

Enero, febrero, marzo 2020

## VARIETADES

32% Garnacha

26% Syrah

21% Merlot

15% Cariñena

6% Cabernet Sauvignon

## PUNTUACIÓN

Guia Peñin	91pts
Miquel Hudin	90pts

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT