

EMBRUIX DE VALL LLACH 2019

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

45300 ampolles de 0,75 l

1280 ampolles Magnum

148 3l

80 5l

4 18l

ANALÍTICA

Grau alcohòlic.....15,5%

ATT.....5 gr/l

Sucres.....1

EMBOTELLAT

Febrer 2021

VARIETATS

29% Garnatxa

28% Carinyena

22% Merlot

14% Syrah

7% Cabernet Sauvignon

PUNTUACIÓ

Guia Intervinos	93pts
Guia Proensa	92pts

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT