

EMBRUIX DE VALL LLACH 2020

VINIFICACIÓ



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

Fermentació a T^a 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

15.333 ampolles de 0,75 l

ANALÍTICA

Grau alcohòlic.....15%

ATT.....5,4 gr/l

Sucres.....0,6 gr/l

EMBOTELLAT

Febrer 2022

VARIETATS

37% Garnatxa

32% Carinyena

23% Syrah

8% Cabernet Sauvignon

PUNTUACIÓ

Miquel Hudin	92 pts
Guía Peñín	92 pts
Guía Intervinos	93 pts

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT