

EMBRUIX DE VALL LLACH 2021

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 8 meses.

Nº BOTELLAS

62.606 botellas de 0,75 l

1200 de 1,5 ltr

300 de 3 ltr

142 de 5 ltr

26 de 18 ltr

2760 de 37,5ltr

ANALÍTICA

Grado alcohólico.....14,5%

ATT.....5,2 gr/l

Azúcares.....0,3 gr/l

EMBOTELLADO

Julio 2022

VARIEDADES

27% Garnacha

21% Cariñena

12% Syrah

12% Cabernet Sauvignon

28% Merlot

PUNTUACIÓN

Miquel Hudin	93 pts

DESCARGAR PDF