

IDUS DE VALL LLACH 2015

ANALÍTICA



Grado alcohólico..... 15,5 %
ATT..... 4,9 g/l
Azúcares..... 0,44g/l

CRIANZA

El vino pasa a barricas (225 i 300 l) de madera de segundo vino de roble francés con tostado ligero y mediano de grano fino. Se realiza un trasiego durante la crianza de 14 meses.

N. DE BOTELLAS

5946 0.750 litros en cajas de 6 botellas.
120 1.5 litros Magnums.

VINIFICACIÓN

Fermentación de la uva despalillada en depósitos de acero inoxidable de 2,500 y 5,000 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 50% en depósitos de inoxidable y 50% en barrica.

EMBOTELLADO

Marzo 2017.

VARIETADES

64 % Cariñena.
36 % Garnacha.

PUNTUACIÓN

Guia Gourmets	93pts
Guia Peñin	93pts
Anuario de los vinos El País	93pts
Guia intervinos	93pts
Guia de vins de Catalunya	8,90pts

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT