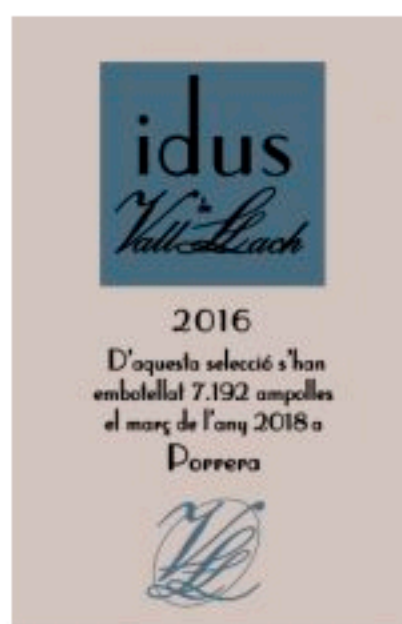


IDUS DE VALL LLACH 2016

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 50% en depósitos de inoxidable y 50% en barrica.

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 de BOTELLAS

7200 botellas de 0.75cl
120 botellas de 1.5 L Magnums
300 botellas de 0.375 cl

ANÁLISIS

Grado alcohólico.....15%
ATT.....5.2 gr/l
PH.....3.55

EMBOTELLADO

Marzo de 2018

VARIEDADES

90% Cariñena
10% Garnacha

PUNTUACIÓN

Guia Peñin	92pts
Guia Intervinos	93pts
Guia Gourmets	95pts
Decanter	90pts

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT