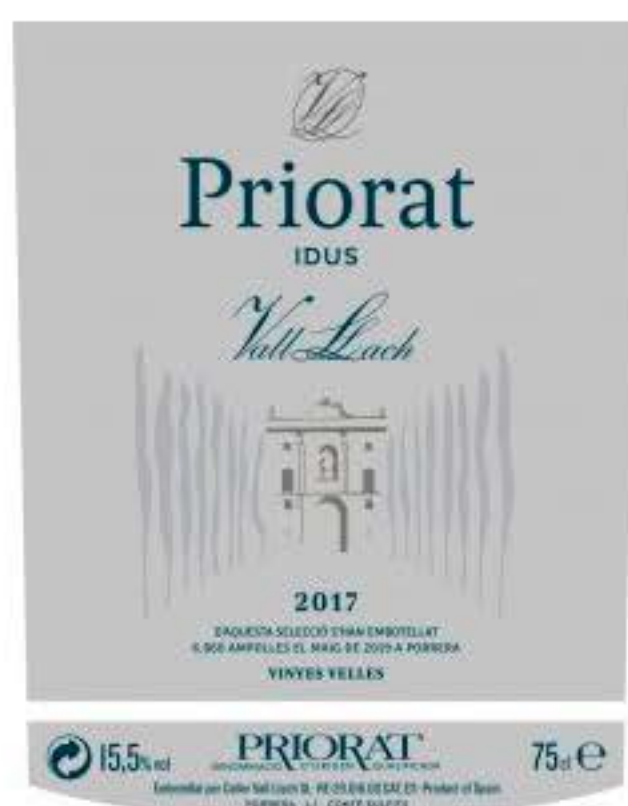


# PRIORAT IDUS DE VALL LLACH 2017

## 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 5 días seguido de un prensado suave.

## 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.

## Nº BOTELLAS

6860 botellas 0,75 l

140 botellas 1,5 l Magnum

480 botellas 37,5 cl

## ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 15,5%

ATT..... 5,0 gr/l

PH..... 3,52 g/l

## EMBOTELLADO

Mayo de 2019

## VARIETADES

68% Cariñena

32% Garnacha

## PUNTUACIÓN

Guia Peñin	92pts
Guia Proensa	92pts
Miquel Hudin	92 + 94pts
Decanter	93pts
Revista Wine Advocate	92pts

Vall Llach

PORRERA | PRIORAT