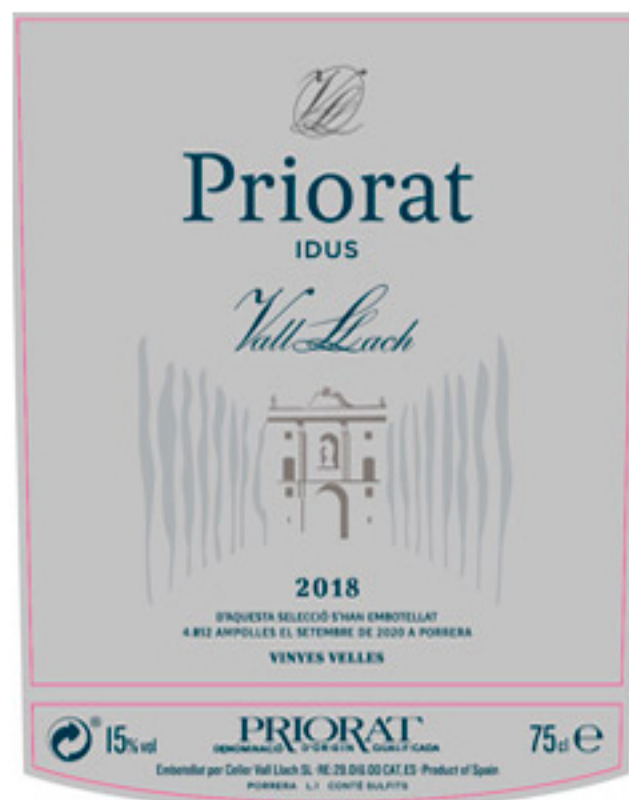


PRIORAT IDUS DE VALL LLACH 2018

VINIFICACIÓ



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

Fermentació a Tª controlada entre 25º i 29º C al llarg de 17 dies amb pigeage diari i remuntatges suaus.

Maceració postfermentativa de 5 dies seguida d'un premsat suau.

CRIANÇA

El vi passa a bótes (225 i 300 l) de fusta de segon vi de roure francès amb torrat lleuger i mitjà de gra fi . Es realitza un trasbals durant la criança de 14 mesos.

Nº AMPOLLES

4852 ampolles 0,75 l

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15%
ATT..... 4,8 gr/l
PH..... 3,57 g/l

EMBOTELLAT

Setembre 2020

VARIETATS

100% Carinyena

PUNTUACIÓ

Guia Peñin

93pts

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT