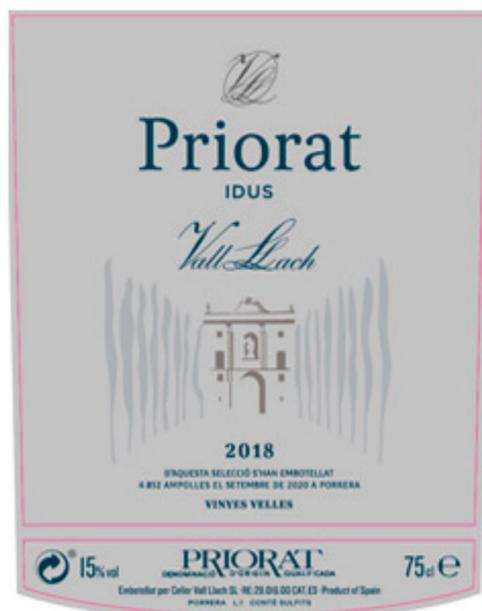


PRIORAT IDUS DE VALL LLACH 2018

VINIFICACIÓN



Fermentación de la uva despalillada en depósitos de acero inoxidable de 2500 y 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

4852 botellas 0,75 l

ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 15%

ATT..... 4,8 gr/l

PH..... 3,57 g/l

EMBOTELLADO

Septiembre 2020

VARIETADES

100% Cariñena

PUNTUACIÓN

Guia Peñin

93pts

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT