

PRIORAT IDUS DE VALL LLACH 2019

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 seus.

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

5877 ampolles 0,75 l

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15%
ATT..... 5,3 gr/l
Sucre..... 1 g/l

EMBOTELLAT

Març 2021

VARIETATS

59% Carinyena
41% Garnatxa

PUNTUACIÓ

Guía Intervinos	94pts
Guía Proensa	96pts
Robert Parker Wine Advocate	92+pts

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT