

PRIORAT IDUS DE VALL LLACH 2019

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

5877 botellas 0,75 l

ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 15%

ATT..... 5,3 gr/l

Azúcares..... 1 g/l

EMBOTELLADO

Marzo 2021

VARIETADES

59% Cariñena

41% Garnacha

PUNTUACIÓN

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

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT