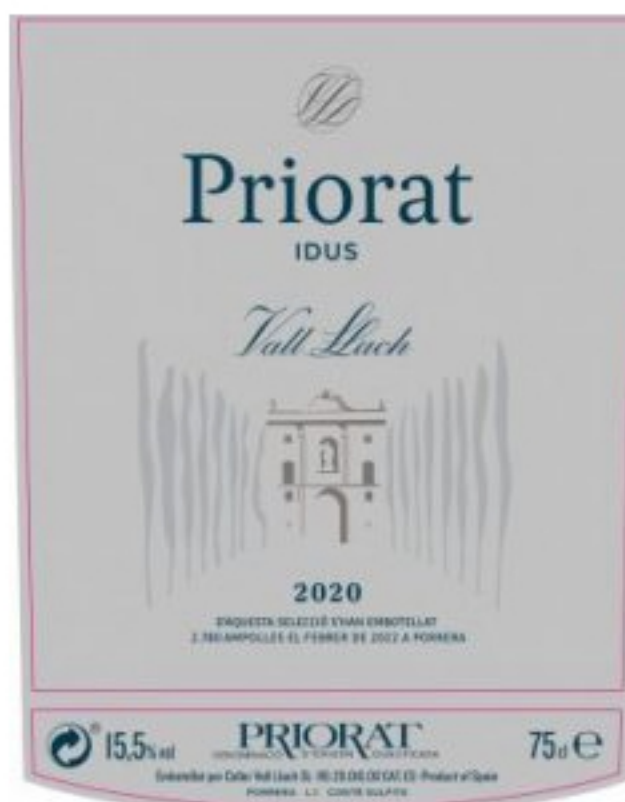


# PRIORAT IDUS DE VALL LLACH 2020

## VINIFICACIÓ



Fermentació del raïm derrapat en dipòsits d'acer inoxidable de 2500 i 3.000 l de capacitat.

Fermentació a T<sup>a</sup> controlada entre 25° i 29° 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 i Foudre de 1000 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

2780 ampolles en caixes de sis ampolles de 0,75 l

## ANALÍTICA

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

## EMBOTELLAT

Febrer 2022

## VARIETATS

59% Carinyena  
41% Garnatxa

## PUNTUACIÓ

Miquel Hudin	91 pts
Guía Peñín	92 pts
Guía Intervinos	94 pts

*Vall Llach*

PORRERA · PRIORAT