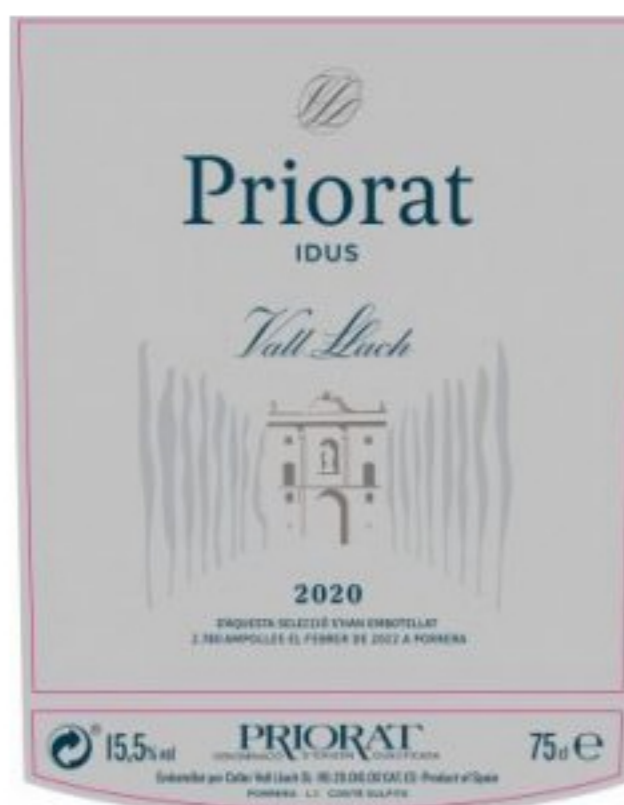


# PRIORAT IDUS DE VALL LLACH 2020

## VINIFICACIÓN



Fermentación de la uva despalillada en depósitos de acero inoxidable de 2500 y 3000 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 seguida de un prensado suave.

## CRIANZA

El vino pasa a barricas (225 i 300 l y Foudre de 1000 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

2780 botellas en cajas de seis botellas de 0,75 l

## ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 15%

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

Azúcares..... 1 g/l

## EMBOTELLADO

Febrero 2022

## VARIETADES

59% Cariñena

41% Garnacha

## PUNTUACIÓN

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

*Vall Llach*

PORRERA · PRIORAT