

PRIORAT IDUS DE VALL LLACH 2021

VINIFICACIÓN



Fermentación de la uva despalillada en botas de 300 litros y 500 litros 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 12 días seguida de un prensado suave.

La fermentación maloláctica se realiza 100% en depósitos de inoxidable.

ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 14%

ATT..... 5 gr/l

Azúcares..... 0,3 g/l

EMBOTELLADO

Octubre 2022

VARIEDADES

67% Cariñena

33% Garnacha

CRIANZA

La cariñena pasa a barricas de 300L de madera de roble francés nuevo con tostado ligero y mediano de grano fino y foudre de segundo año. Y la garnacha en foudres de 2000L nuevos y de 2º año.

Se realiza un trasiego durante la crianza de 10 meses.

PUNTUACIÓN

Guía Proensa	96 pts
Guía Peñín	92 pts

Nº BOTELLAS

5613 botellas de 0,75 litros en cajas de seis

60 botellas de 3 litros

30 botellas de 5 litros

360 botellas de 0,375 litros

300 botellas de 1,5 litros

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT