

VALL LLACH VI DE FINCA QUALIFICADA MAS DE LA ROSA. 2016

VINIFICACIÓ



Fermentació del raïm derrapat en bótes de fusta de 225, 500 l i dipòsits d'acer inoxidable de 1000 i 2500 l de capacitat.

Maceració prefermentativa en fred durant 3 dies. Fermentació a Tª controlada entre 25º i 29º C al llarg de 17-19 dies amb pigeage diari i remuntatges suaus.

Maceració postfermentativa de 12 dies seguida d'un premsat suau.

La fermentació malolàctica es realitza 100% en dipòsits d'acer inoxidable.

CRIANÇA

El vi passa a bótes (225 i 300 l) de fusta nova de roure francès.

Amb torrat lleuger i mitjà de gra fi. Es realitza un trasbals durant la criança de 16 mesos.

Nº AMPOLLES

1716 ampolles de 0.750 litres en caixes de 6 ampolles.

215 ampolles Magnum 1,5 l.

12 ampolles Jeroboam 3 l.

3 ampolles Salomon 18 l.

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15,20%

ATT..... 4,9 gr/l

Sucres..... 0,4 gr/l

EMBOTELLAT

Maig 2018.

VARIETATS

100 % Carinyena

PUNTUACIÓ

Guia Peñin	93pts
Wine Enthusiast Magazine	93pts
Decanter	95pts

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT