

VALL LLACH VI DE FINCA QUALIFICADA MAS DE LA ROSA 2017

VINIFICACIÓ



Fermentació del raïm derrapat en bótes de roure franes de 300 litres, amb llevats espontanis. Maceració prefermentativa en fred durant 3 dies. Fermentació a T° controlada entre 25° i 29°C al llarg de 17-19 dies amb pigeage diari i remuntatges suaus.

CRIANÇA

El vi passa a bótes de 300 litres de fusta nova de roure francès. Amb un torrat lleuger i mitjà de gra fi. Es realitza un traspals durant la criança de 14 mesos.

Nº AMPOLLES

1592 ampolles de 0,75 litres en caixes de 6 ampolles

ANALÍTICA

Grau alcoholic..... 15,5%
ATT..... 4,8 gr/l
Sucre..... 0,4 gr/l

EMBOTELLAT

Maig 2019.

VARIETATS

100 % Carinyena

PUNTUACIÓ

Guia Proensa	97pts
Guia Peñín	93pts
Miquel Hudin	95+97pts

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT