

VALL LLACH VI DE FINCA QUALIFICADA MAS DE LA ROSA. 2017

VINIFICACIÓN



Fermentación de la uva despalillada en barricas de madera de 225, 500l y depósitos de acero inoxidable de 1000 i 2500 l de capacidad.

Maceración prefermentativa en frío durante 3 días, fermentación a Tª controlada entre 25º y 29º C durante 17-19 días con bazuqueo diario y remontado suaves.

CRIANZA

El vino pasa a barricas 300 litros de madera nueva de roble francés.

Con un tostado ligero y mediano y grano fino.. Se realiza un trasiego durante la crianza de 14 meses.sos.

Nº BOTELLAS

1592 botellas de 0,75 litros en cajas de 6 botellas

ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 15,5%
ATT..... 4,8 gr/l
Azúcares..... 0,4 gr/l

EMBOTELLADO

Maig 2019.

VARIETADES

100 % Cariñena

PUNTUACIÓN

Guía Proensa	97pts
Guía Peñín	93pts
Miquel Hudin	95+97pts
Decanter	97pts
Revista Wine Advocate	95pts

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT