

MAS DE LA ROSA VI DE FINCA GRAN VINYA CLASSIFICADA 2019

VINIFICACIÓ



Fermentació del raïm derrapat en bótes de roure francès de 300 litres, amb llevats espontanis.

Maceració prefermentativa en fred durant 3 dies.

Fermentació a Tª controlada entre 25º i 29ºC al llarg de 17-19 dies amb pigeage diari i remuntatges seus.

CRIANÇA

El vi passa a foudre de roure francès de 1000 litres.

Amb un torrat lleuger i mitjà de gra fi. Es realitza un trasbals durant la criança de 14 mesos.

Nº AMPOLLES

1205 ampolles de 0,75 litres en caixes de 6 ampolles

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15,5%

ATT..... 5,4 gr/l

Sucres..... 0,8 gr/l

EMBOTELLAT

Març 2021.

VARIETATS

100 % Carinyena

PUNTUACIÓ

Decanter	98pts
Guía Proensa	99pts
Robert Parker Wine Advocate	96pts
Guía Peñín	94pts

Vall Llach
PORRERA · PRIORAT