

MAS DE LA ROSA GRAN VINYA CLASSIFICADA 2019

VINIFICACIÓN



Fermentación de la uva despalillada en barricas de roble francés de 300 litros con levaduras espontáneas.

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 foudre de roble francés de 1000 litros.

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

Nº BOTELLAS

1205 botellas de 0,75 litros en cajas de 6 botellas

ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 15,5%

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

Azúcares..... 0,8 gr/l

EMBOTELLADO

Marzo 2021.

VARIETADES

100 % Cariñena

PUNTUACIÓN

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

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT