

PORRERA VI DE VILA DE VALL LLACH 2015

VINIFICACIÓN



Fermentación de la uva despalillada en depósitos de acero inoxidable de 2.500 y 5.000 l de capacidad.

Fermentación a Tª controlada entre 25º y 29º C a lo largo de 17 días con bazuqueo diario y remontados suaves.

Maceración postfermentativa de 12 días seguido de un prensado suave.

La fermentación maloláctica se realiza 50% en depósitos de inoxidable y 50 % en barrica.

CRIANZA

El vino pasa a barricas (225 l 300 l) de madera de roble francés con tostado ligero y mediano de grano fino y foudre de segundo año.
Se realiza un trasiego durante la crianza de 14 meses.

Nº DE BOTELLAS

6096 0.750 litros en cajas de 6 botellas.
170 1.5 litros Magnums.
22 3 litros Jeroboam.
6 18 litros Salomon.
180 0,375 litros en cajas de 12 botellas.

ANALÍTICA

Grado alcohólico 15,5 %

ATT 4,9 g/l

Azúcares 0,44g/l

EMBOTELLADO

Marzo 2017.

VARIEDADES

77% Cariñena.

23% Garnacha.

PUNTUACIÓN

Guia Gourmets	95pts
Guia Peñin	94pts
Anuario de los vinos El País	95pts
Guia intervinos	95pts
Guia de vins de Catalunya	9,65pts

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT