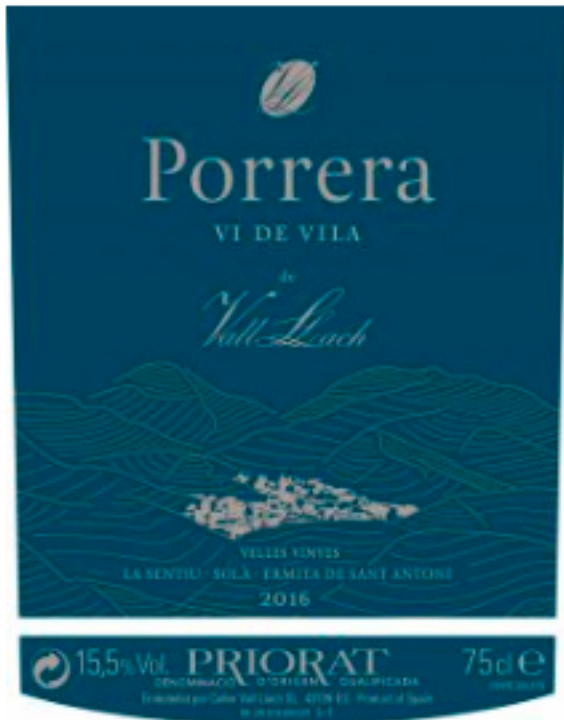


PORRERA VI DE VILA DE VALL LLACH 2016

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.

ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 15,5 %
ATT..... 5 g/l
Azúcares..... 0,7 g/l

EMBOTELLADO

Mayo 2018.

VARIEDADES

78% Cariñena.
22% Garnacha.

CRIANZA

La cariñena pasa a barricas de 300L de madera de roble francés nuevo con tostado ligero y mediano de grano fino y foudre de segundo año. Y la garnacha en foudres de 2000L nuevos y de 2º año.
Se realiza un trasiego durante la crianza de 14 meses.

Nº DE BOTELLAS

5556 botellas de 0.750 litros en cajas de 6 botellas.
60 botellas 1.5 L. Magnums.
30 botellas de 3L. Jeroboam.
3 botellas de 18L. Salomon.
300 botellas de 0,375 litros en cajas de 12 botellas.

PUNTUACIÓN

Guia Peñin	94pts
Guia Intervinos	95pts
Guia Gourmets	97pts
Revista Sobremesa	97pts
Decanter	93pts
Premis Vinari	Vinari de Plata 2019 Negre de Guarda