



PORRERA VI DE VILA DE VALL LLACH 2018

VINIFICACIÓ



Fermentació del raïm derrapat en dipòsits d'acer inoxidable de 2500 i 5.000 l de capacitat.

Fermentació a T° controlada entre 25° i 29° C al llarg de 17 dies amb pigeage diari i remuntatges suaus.

Maceració postfermentativa de 12 dies seguida d'un premsat suau. La fermentació malolàctica es realitza 100% en dipòsits d'inoxidable.

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15%
ATT..... 4,9 gr/l
Sucres..... 0,6 gr/l

EMBOTELLAT

Setembre 2020.

VARIETATS

75% Carinyena.
25% Garnatxa negra.

PUNTUACIÓ

Guia Intervinos	95pts
Decanter	97pts

CRIANÇA

La carinyena passa a bótes de 300 L de fusta de roure francès nou amb torrat lleuger i mitjà de gra fi i foudre de 2n any. I la garnatxa en foudres de 2000 L nous i de 2on any.

Es realitza un trasbals durant la criança de 14 mesos.

Nº AMPOLLES

2540 ampolles de 0,75 litres en caixes de 6 ampolles



Celler Vall Llach Carrer Pont, 9 43739 Porrera (Tarragona) Catalunya, Spain

