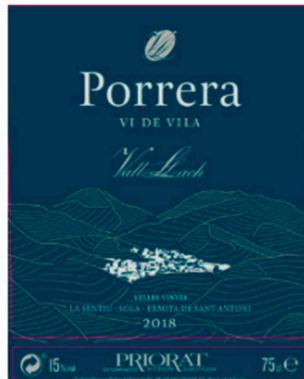




PORRERA · PRIORAT

## PORRERA VI DE VILA DE VALL LLACH 2018

### 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 100% en depósitos de inoxidable.

### 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 BOTELLAS

2540 botellas de 0.750 litros en cajas de 6 botellas.

### ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 15,5 %  
ATT..... 4,9 g/l  
Azúcares..... 0,6 g/l

### EMBOTELLADO

Septiembre 2020.

### VARIEDADES

75% Cariñena.  
25% Garnacha negra.

### PUNTUACIÓN

Guia Intervinos	95pts
Decanter	97pts



PORRERA · PRIORAT

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

