

PORRERA VI DE VILA DE VALL LLACH 2019

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..... 5,4 gr/l
Azúcares..... 0,8 gr/l

EMBOTELLADO

Marzo 2021.

VARIEDADES

58% Cariñena.
42% Garnacha negra.

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 2ª año.
Se realiza un trasiego durante la crianza de 14 meses.

Nº BOTELLAS

3008 botellas de 0.750 litros en cajas de 6 botellas

PUNTUACIÓN

Guía Intervinos	95pts
Guía Proensa	97pts
Guía Vinos Gourmets 2022	98pts
Robert Parker Wine Advocate	94pts