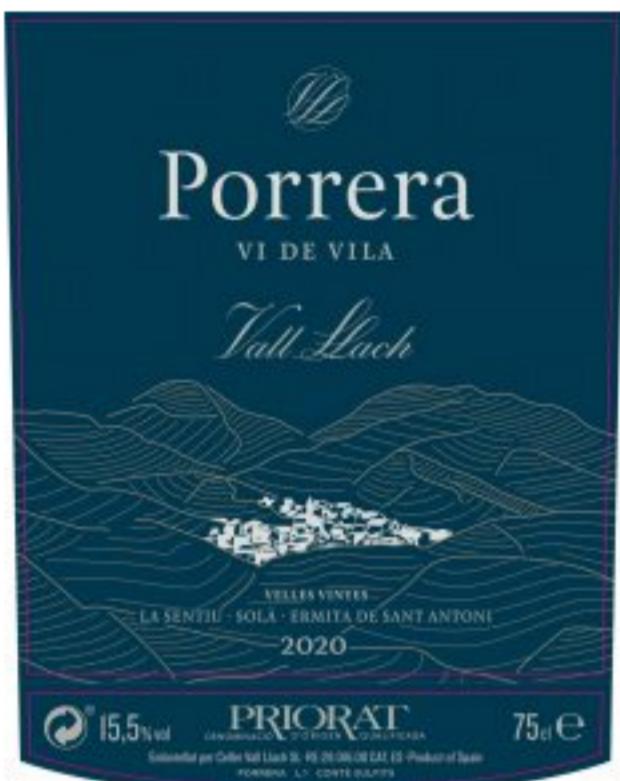


PORRERA VI DE VILA DE VALL LLACH 2020

VINIFICACIÓN



Fermentación de la uva despalillada en botas de 300 litros y 500 litros de capacidad.

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

Maceración postfermentativa de 12 días seguida 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 2^a año.

Se realiza un trasiego durante la crianza de 14 meses.

Nº BOTELLAS

1664 botellas de 0,75 litros en cajas de seis botellas.

ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 15,5 %
Att..... 5,1 gr/l
Azúcares..... 0,5 gr/l

EMBOTELLADO

Febrero 2022.

VARIEDADES

70% Cariñena.
30% Garnacha negra.

PUNTUACIÓN

Miquel Hudin	96 pts
Guía Peñín	95 pts
Guía Intervinos	95 pts