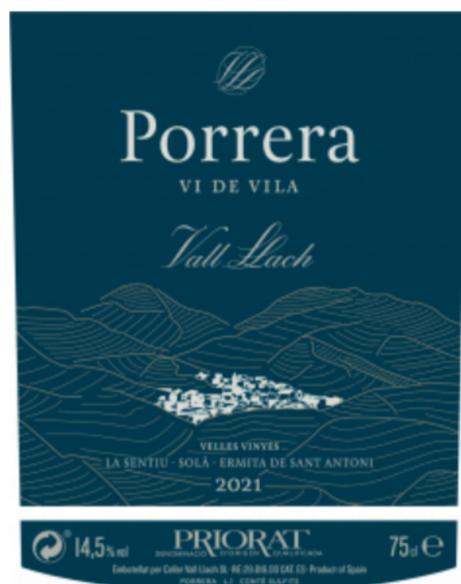


PORRERA VI DE VILA DE VALL LLACH 2021

VINIFICACIÓN



Fermentación de la uva despalillada en botas de 300 litros y 500 litros 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 seguida de un prensado suave.

La fermentación maloláctica se realiza 100% en depósitos de inoxidable.

ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 14,5 %
Att..... 4,7 gr/l
Azúcares..... 0,3 gr/l

EMBOTELLADO

Octubre 2022.

VARIETATS

56% Cariñena.
44% 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 10 meses.

Nº BOTELLAS

4544 botellas de 0,75 litros en cajas de 6.

139 botellas de 1,5 litros.

30 botellas de 3 litros.

3 botellas de 18 litros.

PUNTUACIÓN

Guía Proensa	96 pts
Guía Peñín	95 pts

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT