

PORRERA VI DE VILA BLANC DE VALL LLACH 2021

VINIFICACIÓ



Desrapament i premsat del raïm i maceració prefermentativa en dipòsits d'hacer inoxidable durant 24 hores a temperatura controlada.

Fermentat en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada entre 12° i 15° C durant 25 dies amb batonage

dirari.

CRIANÇA

El vi passa a bótes de 500 litres de segon any. Es manté en bota durant la criança de 5 mesos.

Nº AMPOLLES

1680 ampolles en caixes de 6 ampolles

ANALÍTICA

Grau alcoholic 15%

Att 5,5 gr/l

Sucres 0,8 g/l

EMBOTELLAT

Abril 2022.

VARIETATS

100% Garnatxa blanca

PUNTUACIÓ

Miquel Hudin	93 pts
Guía Peñin	91 pts
Robert Parker Wine Advocate	92+punts
Guía Intervinos	92 punts

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT