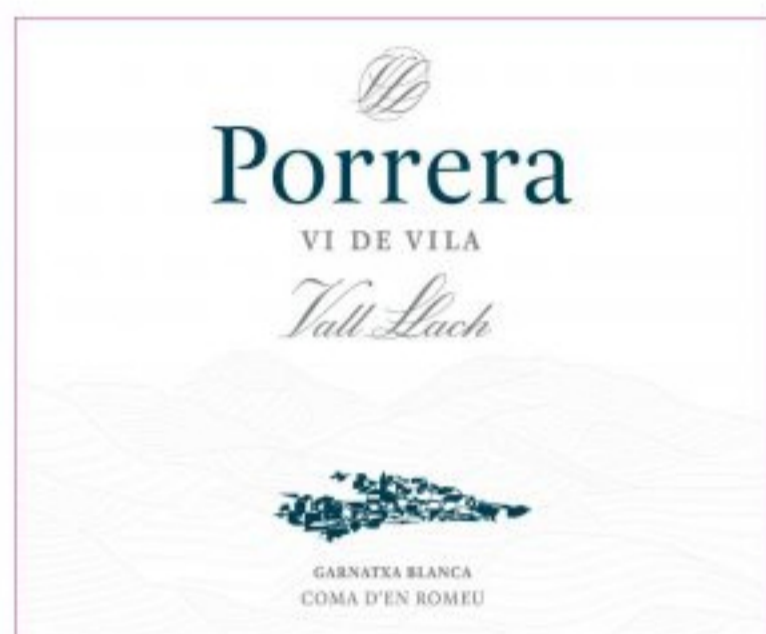


PORRERA VI DE VILA BLANC DE VALL LLACH 2021

VINIFICACIÓN



Fermentación y prensado de la uva y maceración prefermentativa en dipósitos de acero inoxidable durante 24 horas a temperatura controlada.

Fermentado en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 12° y 15° C durante 25

días con bazuqueo diario.

CRIANZA

El vino pasa a barricas de 500 litros de segundo año. Se mantiene en barrica durante la crianza de 5 meses.

Nº BOTELLAS

1680 botellas en cajas de 6 botellas

ANALÍTICA

Grado alcohólico 15%
Att 5,5 gr/l
Azúcares 0,8 g/l

EMBOTELLADO

Abril 2022

VARIEDADES

100% Garnacha blanca

PUNTUACIÓN

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

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT