

AIGUA DE LLUM DE VALL LLACH 2014

VINIFICACIÓ



Derrapat del raïm i maceració prefermentativa en dipòsits d'acer inoxidable durant 36 hores a temperatura controlada.

Es posa el 50 % del Viognier a fermentar a una bóta de roure francès nova de 300 l de capacitat.

La resta del Viognier es fermenta en dipòsits d'acer inox. Al igual que la resta de blancs.

Fermentació a Tª controlada entre 12º i 15º C al llarg de 25-60 dies amb batonatge diari.

CRIANÇA

El vi passa a bóta de 300 l de fusta nova de roure francès, la mateixa que s'ha fet servir per fermentar. La resta de blancs a bótes noves de 225 l de roure francès.

Es manté en bóta durant la criança de 4 mesos.

Nº AMPOLLES

986 ampolles 0,750 l. en caixes individuals.

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15%
ATT..... 4,7 gr/l
Àcides volàtil..... 0,4 gr/l
Sucres..... 0,57 g/l

EMBOTELLAT

Juny 2015.

VARIETATS

80 % Viognier.
15 % Garnatxa blanca.
5 % Macabeu, Escanyavella i Moscatell.

PUNTUACIÓ

Guía Peñín	93/100 pts
Wine Advocate	92/100 pts

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT