

# AIGUA DE LLUM DE VALL LLACH 2017

## VINIFICACIÓ



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

El 50% del Viognier fermenta en una bota nova de roure francès de 300l de capacitat. La resta del Viognier fermenta en dipòsits d'acer inoxidable, igual que en la resta de blancs.

Fermentació en acer inoxidable a temperatura controlada entre 12° i 15° C durant 25-60 dies amb 'batonage'

diari.

## CRIANÇA

El vi passa a bótes de 300 L de fusta nova de roure francès. Es manté en bota durant la criança de 4 mesos.

## Nº AMPOLLES

745 ampolles de 0.750 litres en caixes de 4 ampolles.

## ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15,5%  
ATT..... 4,1 g/l  
Sucres..... 0,6 g/l

## EMBOTELLAT

Setembre 2018.

## VARIETATS

100 % Viognier.

## PUNTUACIÓ

Guia Peñin	92pts
Wine Spectator	91pts

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT