

EMBRUIX DE VALL LLACH 2014

VINIFICACIÓ



Fermentació del raïm derrapat en dipòsits d'acer inoxidable de 2500 i 5.000 l de capacitat.

Fermentació a Tª controlada entre 25º i 29º C al llarg de 17 dies amb pigeage diari i remuntatges seus.

Maceració postfermentativa de 12 dies seguida d'un premsat suau.

La fermentació malolàctica es realitza 50% en dipòsits d'inoxidable i 50 % en bóta.

CRIANÇA

El vi passa a bótes (225 i 300 l) de fusta de segon i tercer vi de roure francès amb torrat lleuger i mitjà de gra fi.

Es realitza un trasbals durant la criança de 14 mesos.

Nº AMPOLLES

61500 ampolles 0,750 l. en caixes de 6 i 12 ampolles.

1550 ampolles Magnum 1,5 L.

288 ampolles Jeroboam 3 L.

230 ampolles Rehoboram 5 L.

36 ampolles Salomon 18 L.

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15%

ATT..... 5 gr/l

Àcides volàtil..... 0,82 gr/l

Sucres total..... 0,61 gr/l

EMBOTELLAT

Març 2016.

VARIETATS

42% Garnatxa.

24% Carinyena.

22% Merlot.

12% Syrah.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT