

EMBRUIX DE VALL LLACH 2014

VINIFICACIÓN



Fermentación de la uva despalillada en depósitos de acero inoxidable de 2.500 i 5.000 l de capacidad.

Fermentación a Tª controlada entre 25º y 29º C a lo largo de 17 días con bazuqueo diario y remontados suaves.

Maceración postfermentativa de 12 días seguido de un prensado suave.

La fermentación maloláctica se realiza 50% en depósitos de inoxidable y 50 % en barrica.

CRIANZA

El vino pasa a barricas (225 i 300 l) de madera de tercer y cuarto vino de roble francés con tostado ligero y mediano de grano fino. Se realiza un trasiego durante la crianza de 12 meses.

Nº de BOTELLAS

61500 botellas 0,750 l en cajas de 6 y 12 unidades.
1550 botellas Magnum 1,5 L.
288 botellas Jeroboam 3 L.
230 botellas Rehoboram 5 L.
36 botellas Salomon 18 L.

ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 15 %
ATT..... 5 g/l
Acidez volátil..... 0,82 g/l
Ázucars..... 0,61g/l

EMBOTELLADO

Marzo 2016.

VARIETADES

42 % Garnacha.
24 % Cariñena.
22% Merlot.
12% Syrah

PUNTUACIÓN

Guía Gourmets	95/100 pts
Guía Peñín	93/100 pts
Guía Intervinos	92/100 pts

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT