

EMBRUIX DE VALL LLACH 2015

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 suaus.

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 tercer i quart vi de roure francès amb torrat lleuger i mitjà de gra fi.

Es realitza un trasbals durant la criança de 12 mesos.

Nº AMPOLLES

1100 ampolles de 1.5 litres Magnums.

288 ampolles de 0,375 litres en caixes de 12 ampolles.

250 ampolles de 3 litres Jeroboam.

150 ampolles de 5 litres Rehoboram.

28 ampolles de 18 litres Salomon.

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 14%

ATT..... 5,3 gr/l

IPT..... 60

pH..... 3,5

Àcides volàtil..... 0,62 gr/l

EMBOTELLAT

Març-Abril 2017.

VARIETATS

30 % Garnatxa.

27% Merlot.

20% Carinyena.

18% Syrah.

5% Cabernet Sauvignon.

PUNTUACIÓ

Guia Gourmets	96pts
Guia Peñin	92pts
Anuario de los vinos El País	90pts
Guia intervinos	92pts
Guia de vins de Catalunya	9,09pts

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT