

EMBRUIX DE VALL LLACH 2018

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 100% en dipòsits d'inoxidable.

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

66200 ampolles de 0,75 l

900 ampolles Magnum

ANALÍTICA

Grau alcohòlic.....15%

ATT.....4,9 gr/l

PH.....3,69

EMBOTELLAT

Gener, febrer, març 2020

VARIETATS

32% Garnatxa

26% Syrah

21% Merlot

15% Carinyena

6% Cabernet Sauvignon

PUNTUACIÓ

Guia Peñin	92pts
Miquel Hudin	90pts

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT