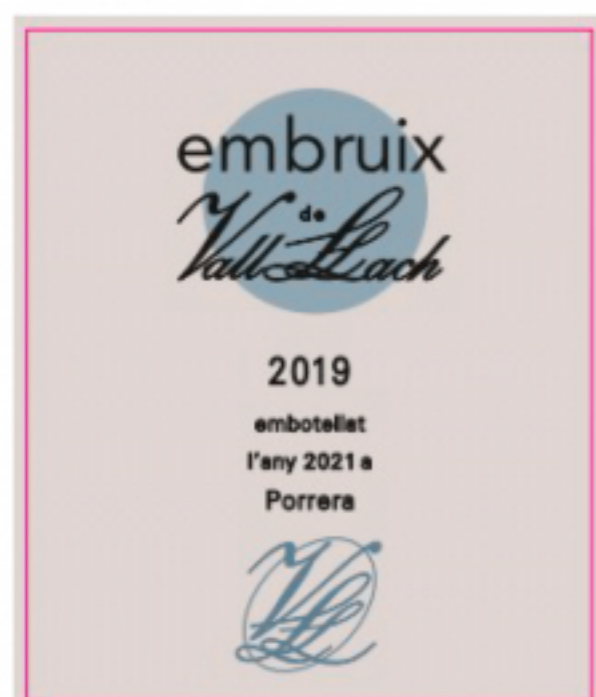


# EMBRUIX DE VALL LLACH 2019

## VINIFICACIÓN



Fermentación de la uva despalillada en depósitos de acero inoxidable de 2500 i 5000 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 100% en depósitos de inoxidable.

## ANALÍTICA

Grado alcohólico.....15,5%  
ATT.....5 gr/l  
Azúcares.....1

## EMBOTELLADO

Febrero 2021

## VARIETADES

29% Garnacha  
28% Cariñena  
22% Merlot  
14% Syrah  
7% Cabernet Sauvignon

## 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 BOTELLAS

45300 botellas de 0,75 l  
1280 botellas Magnum  
148 3l  
80 5l  
4 18l

## PUNTUACIÓN

Guía Intervinos	93pts
Guía Proensa	92pts
Robert Parker Wine Advocate	91pts

*Vall Llach*

PORRERA · PRIORAT