

EMBRUIX DE VALL LLACH 2020

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.

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

15.333 ampolles de 0,75 l

ANALÍTICA

Grado alcohólico.....15%
ATT.....5,4 gr/l
Azúcares.....0,6 gr/l

EMBOTELLADO

Febrero 2022

VARIEDADES

37% Garnacha
32% Cariñena
23% Syrah
8% Cabernet Sauvignon

PUNTUACIÓN

Miquel Hudin	92 pts
Guía Peñín	92 pts
Guía Intervinos	93 pts

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT