

VINIFICACIÓ



Fermentació del raïm derrapat en dipòsits d'acer inoxidable de 2500 i 5.000 l de capacitat.

Fermentació a T° controlada entre 25° i 29° 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 bóia.

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15,5%
ATP..... 5,4 gr/l
Àcides volàtils..... 0,90 gr/l
Sucres..... 0,58 gr/l

EMBOTELLAT

Maig 2016.

VARIETATS

70 % Carinyena,
30 % Garnatxa.

PUNTUACIÓ

Guia Gourmets	97/100 pts
Guia Vins Catalunya	9,27/10 pts
Guia Peñin	92/100 pts
Guia Intervinos	92/100 pts

[DESCARREGAR PDF](#)

CRIANÇA

El vi passa a bótes (225 i 300 l) de fusta de segon vi de roure francès amb torrat lleuger i mitjà de gra fi. Es realitza un treball durant la criança de 14 mesos.

Nº AMPOLLES

5.014 ampolles 0,750 l en caixes de 6 ampolles.

60 ampolles jeroboam 3 L.

30 ampolles Rehoboram 5 L.

Vall Llach

PORRERA - PRIORAT