

IDUS DE VALL LLACH 2015

ANALÍTICA



Grau alcohòlic..... 15,5%
ATT..... 4,9 gr/l
Sucre..... 0,44 g/l

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 trasbals durant la criança de 14 mesos.

Nº AMPOLLES

5.946 ampolles 0,750 l. en caixes de 6 ampolles.
120 ampolles 1,5 l. Magnums.

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..

EMBOTELLAT

Març 2017.

VARIETATS

64 % Carinyena.

36 % Garnatxa.

PUNTUACIÓ

Guia Gourmets	93pts
Guia Peñin	93pts
Anuario de los vinos El País	93pts
Guia intervinos	93pts
Guia de vins de Catalunya	8,90pts

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT