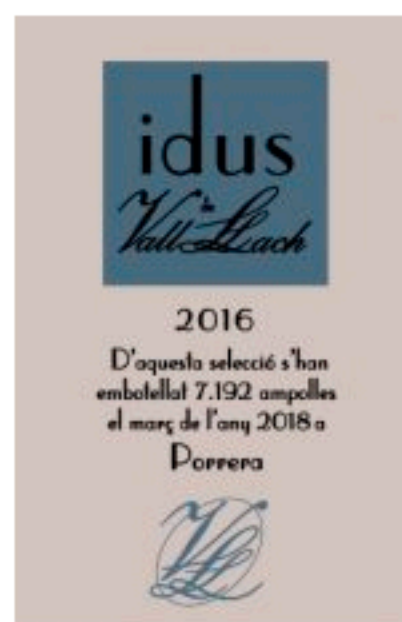


IDUS DE VALL LLACH 2016

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.

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

7.200 ampolles 0,750 l.

120 ampolles 1,5 l. Magnums.

300 ampolles 0.375 cl

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15%

ATT..... 5,2 gr/l

PH..... 3,55 g/l

EMBOTELLAT

Març de 2018

VARIETATS

90 % Carinyena.

10 % Garnatxa.

PUNTUACIÓ

Guia Peñin	92pts
Guia Intervinos	93pts
Guia Gourmets	95pts
Decanter	90pts

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT