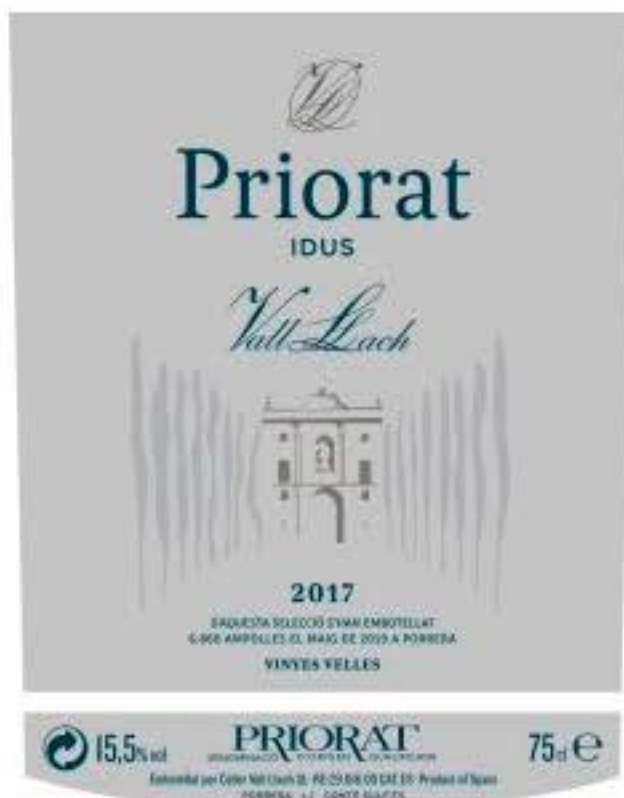


PRIORAT IDUS DE VALL LLACH 2017

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 5 dies seguida d'un premsat suau.

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

6860 ampolles 0,75 l

140 ampolles 1,5 l Magnum

480 ampolles 37,5 cl

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15,5%

ATT..... 5,0 gr/l

PH..... 3,52 g/l

EMBOTELLAT

Maig de 2019

VARIETATS

68% Carinyena

32% Garnatxa

PUNTUACIÓ

Guia Peñin	92pts
Guia Proensa	92pts
Miquel Hudin	92 + 94pts
Decanter	93pts
Revista Wine Advocate	92pts

Vall Llach

PORRERA - PRIORAT