

# PRIORAT IDUS DE VALL LLACH 2021

## VINIFICACIÓ



Fermentació del raïm derrapat en dipòsits d'acer inoxidable de 2500 i 3.000 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 i Foudre de 1000 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 10 mesos.

## Nº AMPOLLES

5613 ampolles en caixes de sis ampolles de 0,75 l

60 ampolles de 3 litres

30 ampolles de 5 litres

360 ampolles de 0,375 litres

300 ampolles de 1,5 litres

## ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 14%

ATT..... 5 gr/l

Sucres..... 0,3 g/l

## EMBOTELLAT

Octubre 2022

## VARIETATS

67% Carinyena

33% Garnatxa

## PUNTUACIÓ

<b>Guía Proensa</b>	96 pts
<b>Guía Peñín</b>	92 pts

*Vall Llach*

PORRERA · PRIORAT