

VALL LLACH VI DE FINCA QUALIFICADA MAS DE LA ROSA. 2015

VINIFICACIÓ



Fermentació del raïm derrapat en bótes de fusta de 225, 500 l i dipòsits d'acer inoxidable de 1000 i 2500 l de capacitat.

Maceració prefermentativa en fred durant 3 dies.

Fermentació a T° controlada entre 25° i 29° C al llarg de 17-19 dies amb pigeage diari i remuntatges seus.

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 nova de roure francès.

Amb torrat lleuger i mitjà de gra fi. Es realitza un trasbals durant la criança de 16 mesos.

Nº AMPOLLES

1758 ampolles de 0.750 litres en caixes de 6 ampolles.

113 ampolles Magnum 1,5 l.

12 ampolles Jeroboam 3 l.

4 ampolles Salomon 18 l.

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 16%

ATT..... 4,9 gr/l

Sucres..... 0,44 gr/l

EMBOTELLAT

Maig 2017.

VARIETATS

100 % Carinyena

PUNTUACIÓ

Guia Peñin	93pts
Guia de vins de Catalunya	9,74pts
Wine Spectator	93pts

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT