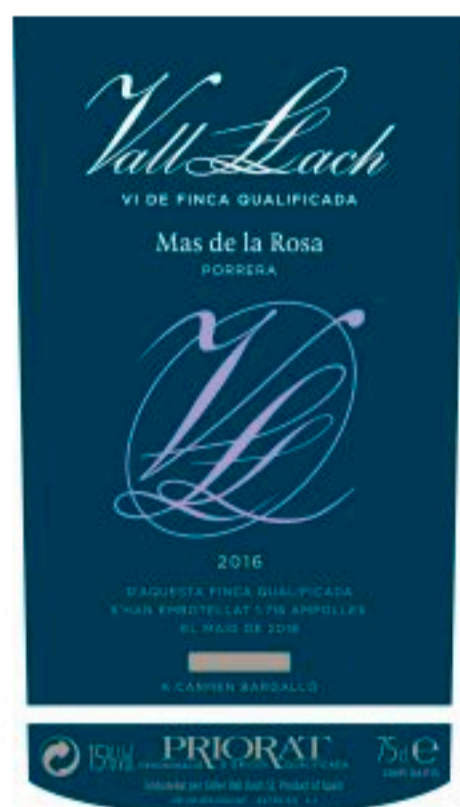


VALL LLACH VI DE FINCA QUALIFICADA MAS DE LA ROSA. 2016

VINIFICACIÓN



Fermentación de la uva despallada en barricas de madera de 225, 500l y depósitos de acero inoxidable de 1000 i 2500 l de capacidad.
Maceración prefermentativa en frío durante 3 días, fermentación a Tª controlada entre 25º y 29º C durante 17-19 días con bazuqueo diario y remontado suaves.
Maceración postfermentativa de 12 días seguida de un prensado suave.
La fermentación maloláctica se realiza 100% en depósitos de inoxidable.

CRIANZA

El vino pasa a barricas (225 i 300 l) de madera nueva de roble francés con tostado ligero y mediano y grano fino.
Se realiza un trasiego durante la crianza de 16 meses.

Nº BOTELLAS

1716 0.750 litros en cajas de 6 botellas.
215 1.5 litros Magnums.
12 3 litros Jeroboam.
3 18 litros Salomon.

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15,20%
ATT..... 4,9 gr/l
Sucre..... 0,4 gr/l

EMBOTELLADO

Mayo 2018.

VARIEDADES

100 % Cariñena

PUNTUACIÓN

Guia Peñin	93pts
Wine Enthusiast Magazine	93pts
Decanter	95pts

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT