

# MAS DE LA ROSA VI DE FINCA GRAN VINYA CLASSIFICADA 2021

## VINIFICACIÓ



Fermentació del raïm derrapat en bótes de roure francès de 300 litres, amb llevats espontanis.  
Maceració prefermentativa en fred durant 3 dies.  
Fermentació a Tª controlada entre 25º i 29ºC al llarg de 17-19 dies amb pigeage diari i remuntatges suaus.

## CRIANÇA

El vi passa a fer una criança de 10 mesos en foudre i ou de ciment.  
Es realitza un trasbals durant la criança de 10 mesos.

## Nº AMPOLLES

1312 ampolles de 0,75 litres en caixes de 6 ampolles

## ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15%  
ATT..... 5,2 gr/l  
Sucre..... 0,5 gr/l

## EMBOTELLAT

Octubre 2022.

## VARIETATS

100 % Carinyena

*Vall Llach*

PORRERA · PRIORAT