

PORRERA VI DE VILA DE VALL LLACH 2014

VINIFICACIÓ



Fermentació del raïm de vinyes centenàries 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 Tª controlada entre 25º i 29º 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 roure francès nou amb torrat lleuger i mitjà de gra fi i foudre de 2n any.

Es realitza un trasbals durant la criança de 14 mesos.

Nº AMPOLLES

360 ampolles 37.5 cl

100 ampolles 1,5 L

35 ampolles Jeroboam 3 L

6 ampolles Salomon 18 L.

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15,5%
ATT..... 5,2 gr/l
Àcides volàtil..... 0,92 gr/l
Sucre..... 0,40 gr/l

EMBOTELLAT

Maig 2016.

VARIETATS

77% Carinyena.

23% Garnatxa.

PUNTUACIÓ

Guía Peñín	95/100 pts
Guía Vins de Catalunya	9,56/10 pts
Guía Intervinos	94/100 pts
Guía Gourmets	92/100 pts

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT