

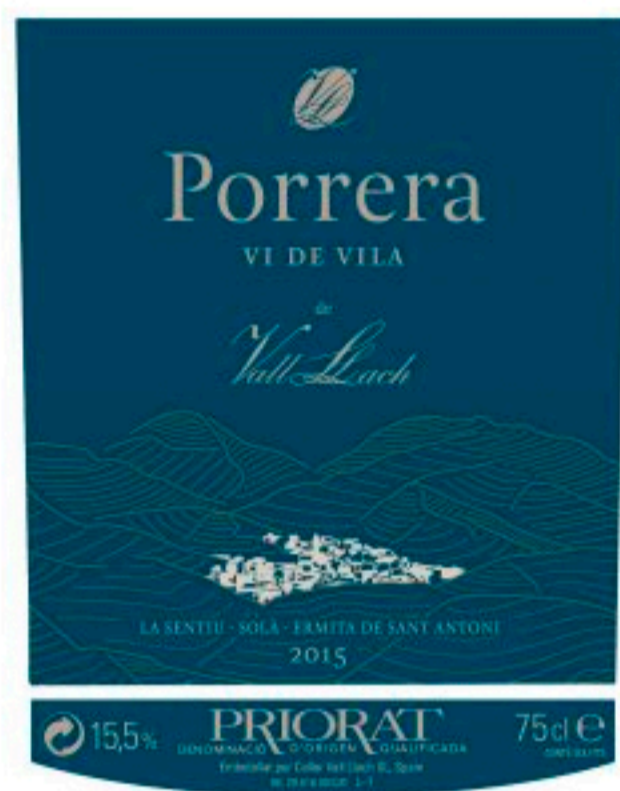


PORRERA · PRIORAT

INICI EL CELLER L'ENTORN LES VINYES ELS VINS LES BRANQUES VISITES DISTRIBUTORS CONTACTE

PORRERA VI DE VILA DE VALL LLACH 2015

VINIFICACIÓ



Fermentació del raïm derrapat en dipòsits d'acer inoxidable de 2500 i 5.000 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 12 dies seguida d'un premsat suau. La fermentació malolàctica es realitza 50% en dipòsits d'inoxidable i 50 % en bóta.

CRIANÇA

La Carinyena passa a bótes de 300 L de fusta de roure francès nou amb torrat lleuger i mitjà de gra fi i foudre de 2n any. I la Garnatxa en foudres de 2000 L nous i de 2on any.

Es realitza un trasbals durant la criança de 14 mesos.

Nº AMPOLLES

6096 ampolles de 0,750 litres en caixes de 6 ampolles

170 ampolles 1,5 L Magnums

22 ampolles Jeroboam 3 L

6 ampolles Salomon 18 L

180 ampolles de 0,375 litres en caixes de 12 ampolles

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15,5%
ATT..... 4,9 gr/l
Sucres..... 0,44 gr/l

EMBOTELLAT

Març 2017.

VARIETATS

77% Carinyena.
23% Garnatxa.

PUNTUACIÓ

Guia Gourmets	95pts
Guia Peñin	94pts
Anuario de los vinos El País	95pts
Guia intervinos	95pts
Guia de vins de Catalunya	9,65pts
Wine spectator	95pts



PORRERA · PRIORAT

Celler Vall Llach Carrer Pont, 9 43739 Porrera (Tarragona) Catalunya, Spain

