

PORRERA VI DE VILA DE VALL LLACH 2017

VINIFICACIÓ



Fermentació del raïm derrapat en dipòsits d'acer inoxidable de 2500 i 5.000 l de capacitat.

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

Maceració postfermentativa de 12 dies seguida d'un premsat suau. La fermentació malolàctica es realitza 100% en dipòsits d'inoxidable.

CRIANÇA

La carinyena passa a botes 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

3018 ampolles de 0,75 litres en caixes de 6 ampolles

60 ampolles 1,5 L Magnums

30 ampolles Jeroboam 3 L

3 ampolles Salomon 18 L

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

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15,5%

ATT..... 5 gr/l

Sucres..... 0,7 gr/l

EMBOTELLAT

Juny 2019.

VARIETATS

77% Carinyena.

23% Garnatxa.

PUNTUACIÓ

Guia Peñin	94pts
Guia Intervinos	96pts
Guia Gourmets	95pts
Guia Proensa	96pts
Miquel Hudin	95pts
Decanter	91pts
Revista Wine Advocate	93pts

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT