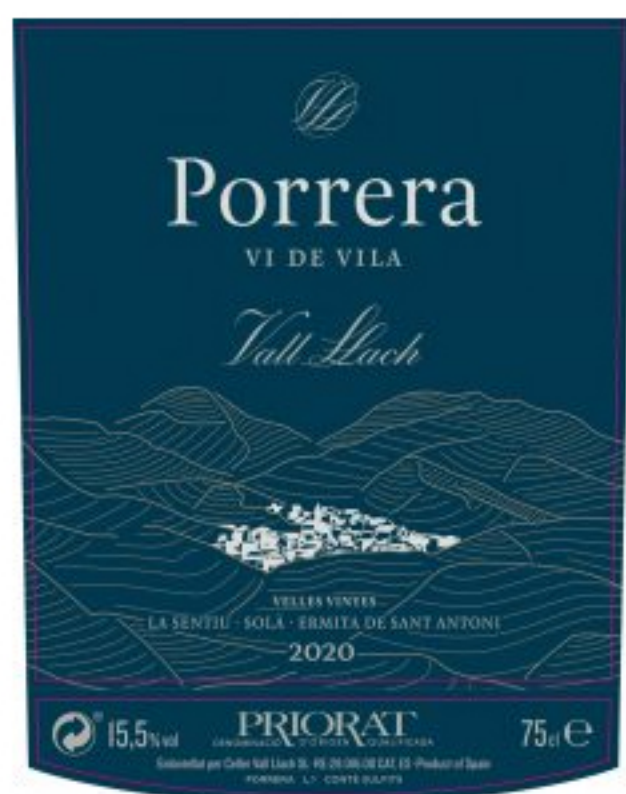


PORRERA VI DE VILA DE VALL LLACH 2020

VINIFICACIÓ



Fermentació del raïm derrapat en botes de 300 litres i 500 litres de capacitat.

Fermentació a T^º 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 100% en dipòsits d'inoxidable.

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

1664 ampolles de 0,75 litres en caixes de 6 ampolles

ANALÍTICA

Grau alcoholic..... 15,5 %
Att..... 5,1 gr/l
Sucre..... 0,5 gr/l

EMBOTELLAT

Febrer 2022.

VARIETATS

70% Carinyena.
30% Garnatxa negra.

PUNTUACIÓ

Miquel Hudin	96 pts
Guía Peñín	95 pts
Guía Intervinos	95 pts

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT