

PORRERA VI DE VILA DE VALL LLACH 2021

VINIFICACIÓ



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

Fermentació a Tª controlada entre 25° i 29° 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 10 mesos.

Nº AMPOLLES

4544 ampolles de 0,75 litres en caixes de 6.

139 ampolles de 1,5 litres.

30 ampolles de 3 litres.

3 ampolles de 18 litres.

ANALÍTICA

Grau alcoholic..... 14,5 %

Att..... 4,7 gr/l

Sucres..... 0,3 gr/l

EMBOTELLAT

Octubre 2022.

VARIETATS

56% Carinyena.

44% Garnatxa negra.

PUNTUACIÓ

Guía Proensa	96 pts
Guía Peñín	95 pts

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT