

PORRERA VI DE VILA DE VALL LLACH 2019

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 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

3008 ampolles de 0,75 litres en caixes de 6 ampolles

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15,5%
ATT..... 5,4 gr/l
Sucre..... 0,8 gr/l

EMBOTELLAT

Març 2021.

VARIETATS

58% Carinyena.
42% Garnatxa negra.

PUNTUACIÓ

Guía Intervinos	95pts
Guía Proensa	97pts
Guía Vinos Gourmets 2022	98pts
Robert Parker Wine Advocate	94pts
Wine Enthusiast	94pts