

Vall Llach

LA SUMA DE LA DIVERSITAT DELS PARATGES VITÍCOLES DE LA VILA

VELLES VINYES DE PORRERA

VINIFICACIÓ

Fermentació del raïm derrapat en botes de 300 litres i 500 litres de capacitat, temperatura controlada entre 20° i 25°C al llarg de vint dies, amb pigeage diari i remuntats suaus.

La fermentació malolàctica es realitza en dipòsits d'acer inoxidable.

CRIANÇA

La carinyena fa la criança en foudres de roure francès de 17hl i 20hl de segon any, i la garnatxa en foudres de 10hl de roure austríac.

Es du a terme un trasbals durant la criança de dotze mesos.

VI DE VILA

50% Carinyena
50% Garnatxa

Anyada: 2022

Embotellat: Novembre 2023

Graduació: 15%

Acidesa total: 4,6 g/L

Número d'ampolles: 6.543

Pes de l'ampolla: 540g

PORRERA VI DE VILA

V.D.V.

