

# AIGUA DE LLUM DE VALL LLACH 2015

## VINIFICACIÓN



Despalillado de la uva y maceración prefermentativa en depósitos de acero inoxidable durante 36 horas a temperatura controlada

50 % del Viognier fermenta en una barrica nueva de roble francés de 300 l de capacidad. El resto del Viognier fermenta en depósitos de acero inoxidable, al igual que el resto de blancos.

Fermentación a Tª controlada entre 12º y 15º C durante 25-60 días con batonage diario.

## CRIANZA

El vino pasa a una barrica de 300 l de madera nuevo de roble francés, la misma que se han utilizado para fermentar.

El resto de blancos en barricas nuevas de 225 l de roble francés.

Se mantiene en barrica durante la crianza de 4 meses.

## Nº BOTELLAS

1175 botellas 0,750 l en cajas individuales.

## ANALÍTICA

Grado alcohólico 15 %

ATT 4,4 g/l

Acidez volátil 0,30 g/l

Azúcares 0,90 g/l

## EMBOTELLADO

Abril 2016.

## VARIETADES

100 % Viognier.

*Vall Llach*

PORRERA · PRIORAT