

AIGUA DE LLUM DE VALL LLACH 2016

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

1547 0.750 litros en cajas de 4 botellas.

ANALÍTICA

Grado alcohólico 14%

ATT 4,9 g/l

Azúcares 0,44g/l

EMBOTELLADO

Mayo 2017.

VARIEDADES

100 % Viognier.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT