

EMBRUIX DE VALL LLACH 2015

VINIFICACIÓN



Fermentación de la uva despalillada en depósitos de acero inoxidable de 2500 i 5000 l de capacidad.

Fermentación a Tª controlada entre 25º y 29º C a lo largo de 17 días con bazuqueo diario y remontados suaves.

Maceración postfermentativa de 12 días seguido de un prensado suave.

La fermentación maloláctica se realiza 50% en depósitos de inoxidable y 50% en barrica.

CRIANZA

El vino pasa a barricas (225 i 300 l) de madera de tercer y cuarto vino de roble francés con tostado ligero y mediano de grano fino.

Se realiza un trasiego durante la crianza de 12 meses.

Nº de BOTELLAS

61200 0.750 litros en cajas de 6 botellas.

1100 1.5 litros Magnums.

288 0,375 litros en cajas de 12 botellas.

250 3 litros Jeroboam.

150 5 litros Rehoboram.

28 18 litros Salomon.

ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 15,5%
ATT..... 4,9 g/l
Azúcares..... 0,44 g/l

EMBOTELLADO

Marzo-Abril 2017.

VARIETADES

30 % Garnacha.
27% Merlot.
20% Cariñena.
18% Syrah.
5% Cabernet Sauvignon.

PUNTUACIÓN

Guia Gourmets	96pts
Guia Peñin	92pts
Anuario de los vinos El País	90pts
Guia intervinos	92pts
Guia de vins de Catalunya	9,09pts

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT