

EMBRUIX DE VALL LLACH 2016

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 100% en depósitos de inoxidable.



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

83.000 botellas de 0.75cl.

1100 botellas de 1.5 L Magnums.

3.288 botellas de 0.375 cl.

220 botellas de 3 L.

140 botellas de 5 L.

28 botellas de 18 L.

ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 15,5%

ATT..... 4,9 g/l

PH..... 3.57

EMBOTELLADO

Marzo, Abril, Mayo 2018.

VARIEDADES

25% Merlot.

23% Cariñena.

21 % Garnacha.

20% Syrah.

11% Cabernet Sauvignon.

PUNTUACIÓN

Guia Peñin	91pts
Guia Intervinos	92pts
Guia Gourmets	93pts

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT