

# IDUS DE VALL LLACH 2014

## VINIFICACIÓN



Fermentación de la uva despalillada en depósitos de acero inoxidable de 2.500 i 5.000 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 segundo vino de roble francés con tostado ligero y mediano de grano fino.

Se realiza un trasiego durante la crianza de 14 meses.

## N. DE BOTELLAS

5104 botellas 0,750 l en cajas de 6 unidades.

60 botellas Jeroboam 3 L.

30 botellas Rehoboram 5 L.

## ANALÍTICA

Grado alcohólico 15,5 %

ATT 5,4 g/l

Acidez volátil 0,90 g/l

Ázucres 0,58 g/l

## EMBOTELLADO

Mayo 2016.

## VARIETADES

70 % Cariñena.

30 % Garnacha.

## PUNTUACIÓN

Guía Gourmets	97/100 pts
Guia Vins Catalunya	9,27/10 pts
Guia Peñín	92/100 pts
Guía Intervinos	92/100 pts

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT