

# PORRERA VI DE VILA 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 realita 50% en depósitos de inoxidable y 50 % en barrica.

## CRIANZA

El vino pasa a barricas (225 i 300 l) de madera de roble francés con tostado ligero y mediano de grano fi no y foudre de segunda año.

Se realiza un trasiego durante la crianza de 14 meses.

## Nº DE BOTELLAS

6186 botellas 0,750 l en cajas de 6 unidades.

360 botellas 37.5l cl.

100 botellas 1,5 L.

35 botellas Jeroboam 3 L.

6 botellas Salomon 18 L.

## ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 15,5 %

ATT..... 5,4 g/l

Acidez volátil..... 0,90 g/l

Ázucares..... 0,58 g/l

## EMBOTELLADO

Mayo 2016.

## VARIETADES

77% Cariñena.

23% Garnacha.

## PUNTUACIÓN

<b>Guía Peñín</b>	95/100 pts
<b>Guía Vins de Catalunya</b>	9,56/10 pts
<b>Guía Intervinos</b>	94/100 pts
<b>Guía Gourmets</b>	92/100 pts

*Vall Llach*

PORRERA · PRIORAT