

Vall Llach

PORRERA - TORROJA DEL PRIORAT - ESCALADEI

COSTERS DE VINYES VELLES

VINIFICACIÓ

Fermentació del raïm derrapat en botes de 300 litres i 500 litres de capacitat i tines d'acer inoxidable. Temperatura controlada entre 20° i 25°C al llarg de vint dies, amb pigeage diari i remuntats suaus.

La fermentació malolàctica es realitza en dipòsits d'acer inoxidable.

CRIANÇA

Criança en botes de roure francès de 300l de segon i tercer any.

Es du a terme un trasbals durant la criança de dotze mesos.

VI DE PAGESES I PAGESOS

90% Carinyena
10% Garnatxa

Anyada: 2022

Embotellat: Novembre 2023

Graduació: 14,5%

Acidesa total: 4,5 g/L

Número d'ampolles: 9.325

Pes de l'ampolla: 540g

PRIORAT DE VALL LLACH

D.O.Q.

