

# Vall Llach

**CEPS DE VIOGNIER, ARRELATS AL PARATGE  
MÉS AGREST DEL MAS DEL PORRERÀ**

## VINIFICACIÓ

---

Desrapament del raïm i maceració prefermentativa en dipòsits d'acer inoxidable durant 24 hores a temperatura controlada.

Fermentat en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada entre 12° i 15°C durant vint-i-cinc dies amb batonage diari.

## CRIANÇA

---

El vi passa a bótes noves de 500 litres on fa una criança de cinc mesos.

**HOMENATGE  
AL POETA  
MIQUEL MARTI I POL**

---

100% Viognier

Anyada: 2022  
Embotellat: Abril 2023  
Graduació: 14%  
Acidesa total: 4,5g/L  
Número d'ampolles: 1323

---

**AIGUA DE  
LLUM**

D.O.Q.

