

# Vall Llach

## PELS CAMINS COSTERUTS S'APRÈN EL GOIG DE VIURE

### FERMENTACIÓ

---

Fermentació del raïm derrapat en dipòsits d'acer inoxidable de 2500 i 5.000 litres de capacitat, a temperatura controlada entre 25° i 29° C, al llarg de disset dies, amb pigeage diari i remuntatges suaus.

Maceració postfermentativa de dotze dies seguida d'un premsat suau.

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

### CRIANÇA

---

El vi passa a botes (225 i 300 litres) de fusta de roure francès amb torrat lleuger i mitjà de gra fi de tercer i quart any. Es du a terme un trasbals durant la criança de vuit mesos.

## EL VI MÉS POPULAR DEL CELLER

---

27 % Garnatxa  
21% Carinyena  
12% Syrah  
12% Cabernet Sauvignon  
28% Merlot

Anyada: 2021

Embotellat: Juliol 2022

Graduació: 14,5%

Acidesa total: 5,2 g/L

---

## EMBRUIX

D.O.Q.

