

Vall Llach

UNA VINYA AMB CENT ANYS D'HISTÒRIA

Plantada entre 1910 i 1930 a més de 500 metres d'altitud, amb un pendent del 70%

Anyada: 2021
Embotellat: Octubre 2022
Graduació: 15%
Acidesa total: 5,2 g/L

VINIFICACIÓ

Maceració prefermentativa en fred del raïm derrapat en tines d'acer inoxidable durant vint-i-quatre hores.

Fermentació a temperatura controlada entre 20° i 25° al llarg de deu - quinze dies amb pigeage diari i remuntat suau.

CRIANÇA

El vi passa a fer una criança de deu mesos en ou de ciment i foudre austríac. Es realitza un trasbals durant la criança.

GRAN VINYA CLASSIFICADA

100% Carinyena

MAS DE LA ROSA

G.V.C.

