



AIGUA DE LLUM

Es una colección muy especial en todos los sentidos. Es el único vino blanco del Celler Vall Llach, obtenido a partir de uva proveniente de cepas de viognier, arraigadas en el paraje más agreste de la finca "Mas del Porrerà". Por otra parte, esta colección, limitada por una producción escasa, que no sobrepasa de media las 800 botellas por añada, es un recuerdo y un homenaje al poeta Miquel Martí i Pol, amigo del Celler desde su fundación.

producto.variedad 100% Viognier
desTexto

producto.maridaje Sopas, marisco, pescado blanco y arroces. Los platos con mayor grasa encuentran en el Agua de Luz un equilibrio perfecto, gracias a su armonía aromática y al contraste entre su frescura y la textura untuosa de los alimentos.

producto.crianza El vino pasa a barricas nuevas de 500 litros donde realiza una crianza de cinco meses.

producto.anyada 2021

producto.gradoAlcohólico 14%

producto.temperaturaDeServicio 6-8 °C

producto.viticultura Ecológica

producto.formato 75 cl.

producto.filosofíaDeElaboracion Ecológico, Convencional

producto.momentoConsumo Amb amics, Relax o introspección

PRODUCTO.ELABORACION

Despalillado de la uva y maceración prefermentativa en depósitos de acero inoxidable durante 24 horas a temperatura controlada. Fermentado en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 12 y 15 °C durante veinticinco días con batonage diario.

PRODUCTO.NOTADECATA

En nariz se muestra joven y afrutado, con notas florales y aromas de fruta blanca, acompañados de un toque especiado y un sutil ahumado. En boca cautiva por su tacto envolvente y por un fino hilo de acidez que le mantiene vivo, equilibrado y lleno de carácter. De entrada puede parecer un vino fresco y directo, pero con tiempo en la copa o, mejor aún, con reposo en la botella, gana volumen, se vuelve más untuoso y añade sutileza a su perfume. Los pétalos de flores ligeramente marchitos se entrelazan con la dulzura de la piña y el membrillo maduros, envueltos por un delicado toque de miel.

PRODUCTO.MARIDAJE

Sopas, marisco, pescado blanco y arroces. Los platos con mayor grasa encuentran en el Agua de Luz un equilibrio perfecto, gracias a su armonía aromática y al contraste entre su frescura y la textura untuosa de los alimentos.

BODEGA.DENOMINACION

D.O.Q. Priorat

BODEGA.REGION

Priorat

BODEGA.ANYOCREACION

1994

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Ecológico

BODEGA.VINEDOPROPPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica