



# 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.

<b>Variedades</b>	100% Viognier
<b>Maridaje</b>	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.
<b>Crianza</b>	El vino pasa a barricas nuevas de 500 litros donde realiza una crianza de cinco meses.
<b>Añada</b>	2021
<b>Grado alcohólico</b>	14%
<b>Temperatura de servicio</b>	6-8 °C
<b>Viticultura</b>	Ecológica
<b>Formato</b>	75 cl.
<b>Filosofía de elaboración</b>	Ecológico, Convencional
<b>Momento de consumo</b>	Con amigos, Sin prisas

## ELABORACIÓN

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.

## NOTA DE CATA

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, envuelto por un delicado toque de miel.

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

## 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.

---

## VALL LLACH

El Celler Vall Llach se creó a principios de los años 90 por Enric Costa y Lluís Llach, en Porrera, uno de los nueve pueblos que conforman la D.O.Q Priorat. En el celler apostamos por la microproducción controlada de nuestras fincas y «trossos» con el objetivo de que la calidad prevalega siempre por encima de la cantidad. Todo ello y el carácter único del Priorat nos permite ofrecer unos vinos que consideramos fascinantes y exclusivos.

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN**

D.O.Q. Priorat

**FILOSOFIA DE ELABORACIÓN**

Ecológico

**REGIÓN**

Priorat

**VIÑEDO PROPIO**

Si

**AÑO DE CREACIÓN**

1994

**VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD**

Si

**VITICULTURA**

Ecológica