



EMBRUIX

Viñedos jóvenes de diversas zonas de Porrera, plantadas entre 1996 y 2000: La Devesa, La Peixeria, Mas del Porrerà, Terracuques y La Garranxa. Cada parcela se cultiva de forma ecológica y se cosecha por separado, de acuerdo con la madurez aromática óptima y la acidez natural de la uva. Estos viñedos tienen diversas exposiciones, norte, este, sur y sureste, lo que nos da uvas muy heterogéneas, ideales para conseguir la diversidad que buscamos con el Embruix, un vino maduro y al mismo tiempo fresco, que representa muy bien los diferentes tipos de variedades que cultivamos en el Priorat.

Variedades

Garnacha - Cariñena - Cabernet Sauvignon - Merlot - Syrah

Maridaje

Steak tartar, foie, guisos, setas en temporada, arroces de carne, canelones y lasañas de carne, carnes de caza, quesos

Crianza

El vino pasa a barricas de 225 y 300 litros de madera de roble francés con tostado ligero y medio de grano fino de tercer y cuarto año. Se realiza un trasiego durante la crianza de ocho meses.

Añada

2021

Grado alcohólico

15%

Temperatura de servicio

16-18 °C

Viticultura

Convencional

Formato

75 cl.

Filosofía de elaboración

Ecológico, Convencional

Momento de consumo

Sin prisas

ELABORACIÓN

Fermentación de la uva derrapada en depósitos de acero inoxidable de 2500 y 5.000 litros de capacidad, a temperatura controlada entre 25º y 29º C a lo largo de diecisiete días, con pigeage diario y remontajes suaves. Maceración postfermentativa de doce días, seguida de un suave prensado. La fermentación maloláctica se realiza en depósitos de acero inoxidable.

NOTA DE CATA

Color rojo intenso y profundo. Nariz muy expresiva, donde predominan las frutas rojas y negras maduras como ciruelas, moras y grosellas, acompañadas de notas minerales y especiadas que le confieren complejidad. En boca, su entrada es potente y de buen volumen, con taninos suaves que realzan su sabor a frutas y regaliz, junto a un ligero toque mineral que resulta muy agradable. Su perfil es concentrado, característica reconocida de los vinos del Priorat.

MARIDAJE

Steak tartar, foie, guisos, setas en temporada, arroces de carne, canelones y lasañas de carne, carnes de caza, quesos

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
Sí

AÑO DE CREACIÓN
1994

**VINIFICACIÓN EN LA
PROPIEDAD**
Sí

VITICULTURA
Ecológica