



# EMBRUIX - JEROBOAM

Viñedos jóvenes de diversas zonas de Porrera, plantadas entre 1996 y 2000: La Devesa, La Peixera, 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.

|                                 |                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Variedades</b>               | Garnacha - Cariñena - Cabernet Sauvignon - Merlot - Syrah                                                                                                                                        |
| <b>Maridaje</b>                 | Steak tartar, foie, guisos, setas en temporada, arroces de carne, canelones y lasañas de carne, carnes de caza, quesos                                                                           |
| <b>Crianza</b>                  | 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. |
| <b>Añada</b>                    | 2022                                                                                                                                                                                             |
| <b>Grado alcohólico</b>         | 15%                                                                                                                                                                                              |
| <b>Temperatura de servicio</b>  | 16-18 °C                                                                                                                                                                                         |
| <b>Viticultura</b>              | Convencional                                                                                                                                                                                     |
| <b>Formato</b>                  | 3 L.                                                                                                                                                                                             |
| <b>Filosofía de elaboración</b> | Ecológico, Convencional                                                                                                                                                                          |
| <b>Momento de consumo</b>       | 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 25° y 29° 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

### REGIÓN

Priorat

### AÑO DE CREACIÓN

1994

### FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN

Ecológico

### VIÑEDO PROPIO

Si

### VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Si

### VITICULTURA

Ecológica