



EMBRUIX - MÁGNUM

Vinyes joves de diverses zones de Porrera, plantades entre 1996 i 2000: La Devesa, La Peixera, Mas del Porrerà, Terracuques i La Garranxa. sud-est, el que ens dóna raïms molt heterogènies, ideals per aconseguir la diversitat que busquem amb l'Embruix, un vi madur i alhora fresc, que representa molt bé els diferents tipus de varietats que cultivem al Priorat.

Varietats	Garnatxa - Carinyena - Cabernet Sauvignon - Merlot - Syrah
Maridatge	Steak tàrtar, foie, guisats, bolets en temporada, arrossos de carn, canelons i lasanyes de carn, carns de caça, formatges
Criança	El vi passa a bótes de 225 i 300 litres de fusta de roure francès amb torrat lleuger i mig de gra fi de tercer i quart any. Es realitza un tràfec durant la criança de vuit mesos.
Anyada	2021
Grau alcohòlic	15%
Temperatura de servei	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Format	1,5 L
Filosofia d'elaboració	Ecològic, Convencional
Moment de consum	Sense presses

ELABORACIÓ

Fermentació del raïm derrapat en dipòsits d'acer inoxidable de 2500 i 5.000 litres de capacitat, a temperatura controlada entre 25° i 29° C al llarg de disset dies, amb pigeage diari i remuntatges seus. acer inoxidable.

NOTA DE CATA

Color vermell intens i profund. Nas molt expressiu, on predominen les fruites vermelles i negres madures com prunes, móres i groseilles, acompanyades de notes minerals i especiadess que li confereixen complexitat. perfil és conce

MARIDATGE

Steak tàrtar, foie, guisats, bolets en temporada, arrossos de carn, canelons i lasanyes de carn, carns de caça, formatges

VALL LLACH

El Celler Vall Llach es va crear a principis dels anys 90 per Enric Costa i Lluís Llach, a Porrera, un dels nou pobles que conformen la D.O.Q Priorat. Al celler apostem per la microproducció controlada de les nostres finques i trossos amb l'objectiu que la qualitat prevalgui sempre per sobre de la quantitat.

POBLACIÓ

Porrera, Priorat, Tarragona

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Ecològic

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O.Q. Priorat

VINYA PRÒPIA

Sí

REGIÓ

Priorat

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

ANY DE CREACIÓ

1994

VITICULTURA

Ecològica