



HORTA COLOMER - VI DE PARATGE

Horta-Colomer es el paraje que acoge este viñedo, situado en el centro del pueblo de Porrera, plantado en 1996 con variedad merlot, y reinjertado con cariñena blanca y cariñena gris en 2019. Un vino cítrico y mineral, engalanado con hierbas aromáticas. Una variedad antigua, rústica y elegante.

Variedades	Cariñena blanca - Cariñena gris
Maridaje	Verduras, Pescado blanco, Carnes rojas, Carnes blancas, Risottos
Crianza	Crianza en huevo de cerámica durante dos meses y un mes en barrica de 500 litros de segundo año de roble francés.
Añada	2022
Grado alcohólico	13,50%
Temperatura de servicio	6-8 °C
Viticultura	Ecológica
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Ecológico, Convencional
Momento de consumo	Con amigos, Sin prisas

ELABORACIÓN

Prensado de la uva derrapada y fermentación del mosto en huevo de gres de 500 litros durante veinte días.

NOTA DE CATA

Color dorado intenso, con un aroma complejo que evoca notas de piel de cítricos maduros, limón, naranja y hierbas del sotobosque mediterráneo. En boca es suave, delicado y fresco, con perfil armónico, elegante, sutil y con un toque mineral.

MARIDAJE

Verduras, Pescado blanco, Carnes rojas, Carnes blancas, Risottos

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