



MAS D'EN CAÇADOR - VI DE PARATGE

Vinya vella exposada a nord, per la qual cosa rep moltes menys hores d'insolació al cap de l'any.

Varietats	Garnatxa negra - Vinyer vell
Maridatge	Carns a la brasa, cuina mediterrània, formatges curats, cuina especiada, arrossos
Criança	El vi passa a fer una criança de deu mesos en bóta de 500 litres de roure austríac.
Anyada	2022
Grau alcohòlic	15%
Temperatura de servei	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Ecològic, Convencional
Moment de consum	Amb amics, Els més romàntics, Sense presses

ELABORACIÓ

Maceració prefermentativa en fred del raïm sencer en tines d'acer inoxidable durant vint-i-quatre hores.
Fermentació a temperatura controlada entre 20° i 25° al llarg de deu – quinze dies amb pigeage diari i remuntat suau.

NOTA DE CATA

Garnatxa salvatge, aromàtica i especiada; envellida durant 12 mesos en grans foudres. Amb fruita vermella i maduresa, sense cap rastre de caràcters oxidatius, només precioses flors silvestres i espècies de pebre.

MARIDATGE

Carns a la brasa, cuina mediterrània, formatges curats, cuina especiada, arrossos

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