



MAS D'EN CAÇADOR - VI DE PARATGE

Viña vieja expuesta a norte, por lo que recibe muchas menos horas de insolación al cabo del año. Situada en el paraje Mas d'en Cazador y plantada en costeras de gran altura

Variedades	Garnacha tinta - Viñedo viejo
Maridaje	Carnes a la brasa, cocina mediterránea, quesos curados, cocina especiada, arroces
Crianza	El vino pasa a realizar una crianza de diez meses en barrica de 500 litros de roble austriaco. Se realiza un trasiego durante la crianza.
Añada	2022
Grado alcohólico	15%
Temperatura de servicio	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Ecológico, Convencional
Momento de consumo	Con amigos, Los más románticos, Sin prisas

ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa en frío de la uva entera en tinas de acero inoxidable durante veinticuatro horas. Fermentación a temperatura controlada entre 20° y 25° a lo largo de diez – quince días con pigeage diario y remontado suave.

NOTA DE CATA

Garnacha salvaje, aromática y especiada; envejecida durante 12 meses en grandes foudres. Con fruta roja y madurez, sin rastro alguno de caracteres oxidativos, sólo preciosas flores silvestres y especias de pimienta.

MARIDAJE

Carnes a la brasa, cocina mediterránea, quesos curados, cocina especiada, arroces

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