



PORRERA- VI DE VILA

Vi de Vila és una categoria de vi que denota no només una regió, sinó que celebra el terror únic d'un poble en particular. La principal varietat blanca del poble de Porrera és la Garnatxa Blanca. entre 300 i 600 metres, amb exposicions est i sud. Reben una forta brisa marina refrescant dels vents de Garbí.

Varietats	Garnatxa blanca
Maridatge	Arrossos de peix, marisc, formatges cremosos, peixos blancs a la brasa, tartars, carpaccios
Criança	Criança de tres mesos en foudre de roure francès.
Anyada	2022
Grau alcohòlic	14,50%
Temperatura de servei	6-8 °C
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Ecològic, Convencional
Moment de consum	Amb amics, Sense presses

ELABORACIÓ

Maceració prefermentativa del raïm en fred durant tres dies.

Premat amb premsa pneumàtica i fermentació alcohòlica en tines d'acer inoxidable de 32hl.

NOTA DE CATA

Vi blanc untuós amb aromes de fruita de pinyol envoltats de matisos minerals i pinzellades torrades. Al paladar és intens, oliós i càlid.

MARIDATGE

Arrossos de peix, marisc, formatges cremosos, peixos blancs a la brasa, tartars, carpaccios

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