



PORRERA DE VALL LLACH

Vi de Vila és una categoria de vi que no només designa una regió, sinó que celebra el terror únic d'un poble concret.

Varietats	Garnatxa - Carinyena
Maridatge	Carn vermella, guisats, tota mena de formatges, bolets, arrossos de muntanya, cuina oriental
Criança	La carinyena fa la criança en foudres de segon any de roure francès de 17 hl i 20 hl, i la garnatxa en foudres de 10 hl de roure austríac. Es realitza un tràfec durant la criança de dotze mesos.
Anyada	2022
Grau alcohòlic	15%
Temperatura de servei	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Ecològic, Convencional
Moment de consum	Sense presses

ELABORACIÓ

Fermentació del raïm derrapat en botes de 300 i 500 litres de capacitat, amb temperatura controlada entre 20 °C i 25 °C durant vint dies, amb pigeage diari i remuntats seus.

La fermentació malolàctica es fa en dipòsits d'acer inoxidable.

NOTA DE CATA

Color granat amb reflexes vermellors. Intensitat de capa mitjana. En nas, destaca la seva potència perfectament equilibrada. s'expressen juntament amb una mineralitat molt marcada, seguida d'una bona acidesa.

MARIDATGE

Carn vermella, guisats, tota mena de formatges, bolets, arrossos de muntanya, cuina oriental

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