



# PORRERA DE VALL LLACH

Vino de Vila es una categoría de vino que no sólo designa una región, sino que celebra el terreno único de un pueblo concreto. Viñedos de Cariñena y Garnacha, cuidadosamente seleccionadas de cepas centenarias. Estos viñedos, provenientes de una época pasada, capturan la esencia y la personalidad auténtica de nuestra Villa de Porrera.

<b>Variedades</b>	Garnacha - Cariñena
<b>Maridaje</b>	Carne roja, guisos, todo tipo de quesos, setas, arroces de montaña, cocina oriental
<b>Crianza</b>	La cariñena hace la crianza en foudres de segundo año de roble francés de 17 hl y 20 hl, y la garnacha en foudres de 10 hl de roble austriaco. Se realiza un trasiego durante la crianza de doce meses.
<b>Añada</b>	2022
<b>Grado alcohólico</b>	15%
<b>Temperatura de servicio</b>	16-18 °C
<b>Viticultura</b>	Convencional
<b>Formato</b>	75 cl.
<b>Filosofía de elaboración</b>	Ecológico, Convencional
<b>Momento de consumo</b>	Sin prisas

## ELABORACIÓN

Fermentación de la uva despalillada en botas de 300 y 500 litros de capacidad, con temperatura controlada entre 20 °C y 25 °C durante veinte días, con pigeage diario y remontados suaves.

La fermentación maloláctica se realiza en depósitos de acero inoxidable.

## NOTA DE CATA

Color granate con reflejos rojizos. Intensidad de capa media. En nariz, destaca su potencia perfectamente equilibrada. Abanico de aromas de fruta negra y roja evolucionando a mermelada, sobre un fondo de especias y hierbas mediterráneas. Balsámico, fresco y maravillosamente mineral. Entrada en boca, donde demuestra toda la potencia que le caracteriza. Los taninos bien equilibrados y perfectamente maduros se expresan junto a una mineralidad muy marcada, seguido de una buena acidez.

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

## MARIDAJE

Carne roja, guisos, todo tipo de quesos, setas, arroces de montaña, cocina oriental

---

## 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