



PRIORAT DE VALL LLACH

Vall Llach elabora aquest vi a partir de raïms procedents de vinyes molt velles, algunes de les quals tenen més d'un segle d'antiguitat, pertanyents a finques seleccionades propietat de diversos viticultors que han col·laborat amb nosaltres des de la nostra fundació. Des del celler seguim de prop les parcel·les dels pagesos que treballen amb nosaltres, per mantenir el teixit social que ens defineix i assegurar que els agricultors puguin guanyar-se la vida treballant la seva terra amb dignitat, permetent que les generacions futures s'impliquin en el treball de la terra, sabent que hi poden trobar un futur. I aquest objectiu continua impulsant-nos, no només produint el Priorat, sinó també realitzant moltes altres accions per donar vida a la nostra comarca.

Varietats	Garnatxa - Carinyena
Maridatge	Steak tàrtar, foie, guisats, bolets en temporada, arrossos de carn, canelons i lasanyes de carn, carns de caça, formatges
Criança	Criança en bótes de roure francès de segon i tercer any de 300 litres. 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 i tines d'acer inoxidable. Temperatura controlada entre 20 ° C i 25 ° C durant vint dies, amb pigeage diari i remuntats suaus. La fermentació malolàctica es fa en dipòsits d'acer inoxidable.

NOTA DE CATA

Priorat de Vall Llach desprèn perfums de gerds i móres, amb tocs especiats del roure al rerefons, que afegeixen complexitat al conjunt sense restar protagonisme a la fruita. combinació d'aromes florals i de fruits madurs, de bombons de fruita i de certa mineralitat. Es mostra nítid i precís de principi a fi, des del primer glop fins al final llarg i sec.

MARIDATGE

Steak tàrtar, foie, guisats, bolets en temporada, arrossos de carn, canelons i lasanyes de carn, carns de caça, formatges

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