



PRIORAT DE VALL LLACH

Vall Llach elabora este vino a partir de uvas procedentes de viñedos muy viejos, algunos de los cuales tienen más de un siglo de antigüedad, pertenecientes a fincas seleccionadas propiedad de varios viticultores que han colaborado con nosotros desde nuestra fundación. Desde la bodega seguimos de cerca las parcelas de los campesinos que trabajan con nosotros. Siempre hemos pensado que este vino (Priorat), es el resultado del esfuerzo colectivo, de campesinos y campesinas comprometidas con la tierra que nos venden sus uvas cobrando un precio justo, que les permite trabajar con dignidad y asegurar un futuro en su oficio. Ésta es la razón principal por la que los fundadores de la bodega empezaron a elaborar este vino: para mantener el tejido social que nos define y asegurar que los agricultores puedan ganarse la vida trabajando su tierra con dignidad, permitiendo que las generaciones futuras se impliquen en el trabajo de la tierra, sabiendo que pueden encontrar un futuro en ella. Y este objetivo sigue impulsándonos, no sólo produciendo el Priorat, sino también realizando otras muchas acciones para dar vida a nuestra comarca.

producto.variedad Garnacha - Cariñena
desTexto

producto.maridaje Steak tartar, foie, guisos, setas en temporada, arroces de carne, canelones y lasañas de carne, carnes de caza, quesos

producto.crianza Crianza en barricas de roble francés de segundo y tercer año de 300 litros. Se realiza un trasiego durante la crianza de doce meses.

producto.anyada 2022

producto.gradoAlcohlico 15%

producto.temperaturaDeServicio 16-18 °C

producto.viticultura Convencional

producto.formato 75 cl.

producto.filosofiaDeElaboracion Ecológico, Convencional

producto.momentoConsumo Relax o introspección
+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com <https://www.iguazuvinos.com>

PRODUCTO.ELABORACION

Fermentación de la uva despalillada en botas de 300 y 500 litros de capacidad y tinas de acero inoxidable. 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.

PRODUCTO.NOTADECATA

Priorat de Vall Llach desprende perfumes de frambuesa y moras, con toques especiados del roble en el trasfondo, que añaden complejidad al conjunto sin restar protagonismo a la fruta. Su graduación le hace jugoso y potente, pero en ningún caso alcohólico; su frescura y los abundantes taninos de grano fino son los responsables de su elegancia y equilibrio. Presume de una sugerente combinación de aromas florales y de frutos maduros, de bombones de fruta y de cierta mineralidad. Se muestra nítido y preciso de principio a fin, desde el primer trago hasta su final largo y seco.

PRODUCTO.MARIDAJE

Steak tartar, foie, guisos, setas en temporada, arroces de carne, canelones y lasañas de carne, carnes de caza, quesos

BODEGA.DENOMINACION

D.O.Q. Priorat

BODEGA.REGION

Priorat

BODEGA.ANYOCREACION

1994

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Ecológico

BODEGA.VINEDOPROPPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica