



## 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.

<b>Variedades</b>	Garnacha - Cariñena
<b>Maridaje</b>	Steak tartar, foie, guisos, setas en temporada, arroces de carne, canelones y lasañas de carne, carnes de caza, quesos
<b>Crianza</b>	Crianza en barricas de roble francés de segundo y tercer año de 300 litros. 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 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.

## NOTA DE CATA

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.

## MARIDAJE

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

## 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