

## Porrera vi de Vila de Vall Llach 2022

### Vall Llach - 75 cl.



Porrera Vi de Vila de Vall Llach is de topwijn van dit domein. Hij wordt enkel gemaakt van de oudste wijnstokken (meestal ouder dan 75 jaar) die ze in eigendom hebben op de hellingen van de bergen. Rendement is hier nauwelijks 300 gram druiven per stok. Deze wijn is dan ook het nec plus ultra van vieilles vignes. Niet voor niets heeft Lluís Llach (Catalaanse chansonnier en wijnfanaat) zijn naam aan deze wijn gegeven. Cultwijn.



#### Vinificatie

Eleage op nieuwe Franse eiken vaten van 225 en 500 liter gedurende 14 maanden. 3 dagen koude prefermentatie gevolgd door een gisting van 17 à 19 dagen bij een temperatuur van 25-29°C. Dagelijkse pigeage en beperkte remontages. Malolactische gisting van 50% op inox en 50% op vat.



#### Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2024  
Op zijn top: 2030-2032  
Te drinken tot: 2036



#### Serveren

18°C. In zijn eerste 7 levensjaren best karafferen. Vall Llach toont zijn groots karakter pas na enkele jaren flesrijping.



#### Proefanalyse

Inktzwart van kleur. Vrij gesloten in het begin. Na walsen komen er zwart fruit, pruimen, zwarte kersen, graniet, chocolade, vanille en animale toetsen vrij. In de mond een ware fruitbom. Ellenlange finale die maar blijft doorgaan. Een wijn die je twee tot drie keer moet proeven om zijn rijkdom aan nuances te vatten. Voor bij stevige vleesgerechten. Kracht gekoppeld aan onderliggende finesse, complexiteit en vooral diepgang die na enkele jaren flesrijping naar voren treedt.



#### Wijnstijl:

Mediterraan, stevig en mineralig



#### Assemblage

Cariñena (56%), Gamatxa (44%)



#### Regio:

Catalunya



#### Appellatie:

D.O.Q. Priorat



#### Wijndomein:

Vall Llach

#### Beschrijving domein

Zanger Lluís Llach in tandem met oenoloog Albert Costa. De perfecte balans tussen de expressie van het Priorat-terroir en hun sociaal engagement voor het dorpje Porrera. Een voorbeeld van samenwerking voor de samenleving die er haar vruchten van plukt.



Biologisch