



2018 Porrera Vi de Vila de Vall Llach - Celler Vall Llach

DC97

Kraftvoller Priorat aus Cariñena und Garnacha Tinta. Die Trauben stammen von mehr als 10 Jahre alten Parzellen. Ein komplexer Rotwein, angenehm rund und weich, mit vielen anklingenden Fruchtnoten.

Rebsorten Cariñena (70%) und Garnacha (30%), gewachsen auf Rebstöcken mit mehr als zehn Jahren. Das Alter der Rebe bestimmt den Charakter des Weins.

Die Fermentation der Trauben geschieht in Holzfässern und rostfreien Stahltanks. Die Mazeration wird hauptsächlich in Kühlkammern für drei Tage vorgenommen, Fermentiert wird bei kontrollierter Temperatur zwischen 25 und 29°C für 17 bis 19 Tage ohne tägliches schütteln. Die malolaktische Fermentation ist zu 50% in Stahltanks und zu 50% im Barrique. Dieser Wein war für 16 Monate im Barrique Fass aus neuer französischer Eiche mit geröstetem Holz.



Vall Llach

Anfang der 90er Jahre wurde von Luis Llach, spanischer Sänger und Widerstandskämpfer, zusammen mit dem Notar Enrice Costa die Bodega Vall Llach in Porrera gegründet. Das eigentliche Herzstück des Weingutes sind die Weinberge. Die mit einem Alter von 60-100 Jahre zu den ältesten der Region gehören. Eine weitere Besonderheit sind die Schieferböden, Llicorella genannt. Die Weine Embruiux, Idus Vall Llach Porrera vi de Vila Und Vall Llach vi de Finca de la Rosa sind Meisterstücke der Weinbaukunst. Die Weinberge umfassen 38 Hektar Rebfläche. Es erfolgt eine naturnahe Bewirtschaftung mit möglichst Verzicht auf chemische Mittel. Der erste Jahrgang war 1998, der Ende 2000 vermarktet wurde.

SPANIEN

Priorat

Das Priorat mit seiner Rebfläche von 1'900 ha ist das älteste Weinbaugebiet Kataloniens und zählt zu einem der kleinsten, aber qualitativ hochwertigsten Anbaugebiete Spaniens, das nur elf Dörfer umfasst. Es liegt in den steilen Hügeln der Serra de Montsant etwa 30 km von Cambrils und Tarragona entfernt.

Die Rebflächen befinden sich in 150-1000 Meter über dem Meeresspiegel an Hängen mit starker Neigung. Viele Weinberge sind wegen des großen Gefälles terrassiert. Die Böden sind arm an Nährstoffen und werden vom Llicorella (kleinblättrigem Schiefer) gebildet. Das Klima ist trotz mediterraner Einflüsse mild und trocken.

Aufgrund des extrem niedrigen Hektarertrages sind die Weine sehr kräftig mit meist kraftvollen Tanninen und verfügen über ein sehr großes Alterungspotenzial. Zu 90% kommen Rotweine aus diesem Gebiet, die auch den Ruhm des Priorats begründet haben. Neben der Rioja ist das Priorat das einzige Weinbaugebiet Spaniens, das die höchste spanische Qualitätsstufe D.O.Ca. tragen darf.

Durch die Kultivierung von Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Cariñena und Garnacha haben die kräftigen Rotweine aus dieser Gegend Weltruhm erlangt. Jährlich werden etwa 2,5 Mio Liter Wein produziert.