





Responsable/Responsible: **Salus Alvarez**
 Enòleg-Tècnic en enologia/ Winemaker:
Salus Alvarez i Albert Costa
 Adreça/ Address: **C/ Del Pont, 9. 43739 Porrera**
 Telèfon/Phone: **977 828 244**
celler@vallllach.com
www.vallllach.com

 42 ha

 Carinyena, garnatxa,
cabernet sauvignon,
merlot i syrah

 Garnatxa Blanca,
moscatell i
viognier



Vall Llach
 Idus de Vall Llach
 Embriux de Vall Llach
 Aigua de Llum

Celler Vall Llach és creat als inicis dels anys 90 pel cantant Lluís Llach i el notari Enric Costa a Porrera. Les accions i processos que s'imposen són el rigor i la qualitat. El celler es procura en propietat una selecció de vinyes d'entre 60 i 90 anys, de carinyena i garnatxa, que asseguruen un most exclusiu. La combinació mesurada de tradició i les més altes tecnologies s'aplica rigorosament en tots els processos creatius del vi: Conreu, verema, fermentacions, maceració, premsat, repòs i embotellat. La criança del vi es du a terme a Cal Valdrich, un vell i noble casalot, reconstruït en el respecte a la seva història i reestructurat per posar-lo al servei d'un equilibri ambiental, estètic i climàtic.

The winery Celler Vall Llach was founded at the beginning of the nineties by the singer Lluís Llach and the notary Enric Costa. The actions and processes that are imposed are the rigor and the quality. The winery names its own a selection of between 60 and 90 years old vineyards of carignan and grenache that guarantee an exclusive must. The moderate combination between tradition and the highest technologies is rigorously applied in all processes of creation of the wine: farming, harvest, fermentation, softening, pressing, rest and bottling. The aging of the wine is done in Cal Valdrich, an old and noble house, rebuilt respecting its history and restructured in order to put it at the service of an environmental, aesthetic and climatic balance.

Celler Vall Llach se creó a principios de los años 90 por el cantante Lluís Llach y el notario Enric Costa en Porrera. Las acciones y procesos que se imponen son el rigor y la calidad. La bodega se procura en propiedad una selección de viñedos de entre 60 y 90 años, de carinyena y garnacha, que aseguran un mosto exclusivo. La combinación medida de tradición y las más altas tecnologías se aplica rigurosamente en todos los procesos creativos del vino: cultivo, vendimia, fermentaciones, maceración, prensado, reposo y embotellado. La crianza del vino se lleva a cabo en Cal Valdrich, un viejo y noble caserón, reconstruido en el respeto a su historia y reestructurado para ponerlo al servicio de un equilibrio ambiental, estético y climático.