

AIGUA DE LLUM DE VALL LLACH 2009

ANYADA



L'anyada 2009, **va ser d'allò més regular.**

L'hivern es va manifestar fred, amb molts dies de gelades i humit, les pluges tot i no ser molt abundants, si que varen ser reiterades.

El mes d'abril esdevingué molt plujós, l'inici de la brotació va anar acompanyat de pluges reiterades i molt ben caigudes. La major part de vegades acompanyades de dies amb un vent

suau i amb temperatures baixes per l'època. **Les plantes brotaven bé, regulars i amb una intensitat que les feia resistents a les malalties.** Al maig van despuntar uns dies de força calor, a l'inici i al final, just quan algunes varietats volien florir, i es va allargar fins el primers dies de juny, tot plegat molt correcte atès que la floració demana dies de sol, calor i un cert vent.

Juny comença amb una pluja que refresca l'ambient i rega les plantes, després vingueren dies humits que facilitaren el bon desenvolupament dels ceps i els raïms. **Juliol i agost, secs i solejats**, vestiren un **estiu típic del Priorat**, molta llum, sol i vents de garbinada.

El setembre comença sec i calorós fins a mitjans que vingueren unes pluges molt desitjades, els ceps es recuperaren de l'estrès de l'estiu i reprengueren un cicle maduratiu lent donat que a les nits refrescava. **La verema va ser lenta i pausada**, varem començar a finals de setembre i es prolongà fins la segona setmana de novembre. petites pluges a l'octubre, refrescaven l'ambient i manteníem el desequilibri tèrmic. En definitiva una molt bona i interessant anyada.

CRIANÇA

El vi passa a bóta de 300 l de fusta nova de roure francès, la mateixa que s'ha fet servir per fermentar. La resta de blancs a bótes noves de 225 l de roure francès.

Es manté en bóta durant la criança de 4 mesos.

Nº AMPOLLES

546 ampolles 0,750 l. en caixes individuals.

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15,30%

ATT..... 5,1 gr/l

Àcides volàtil..... 0,35 gr/l

VINIFICACIÓ

Derrapat del raïm i maceració prefermentativa en dipòsits d'acer inoxidable durant 36 hores a temperatura controlada.

Es posa el 50 % del Viognier a fermentar a una bóta de roure francès nova de 300 l de capacitat. La resta del Viognier es fermenta en dipòsits d'acer inox. Al igual que la resta de blancs.

Fermentació a Tª controlada entre 12º i 15º C al llarg de 25-60 dies amb batonatge diari.

EMBOTELLAT

Maig 2010

VARIETATS

60 % Viognier.

35 % Garnatxa blanca.

5 % Macabeu, Escanyavella i Moscatell.