

AIGUA DE LLUM DE VALL LLACH 2010

ANYADA



L'inici de l'anyada 2010 va ser **fred amb un hivern llarg, amb nevades i força pluja**, factors que van afavorir al mes de març una bona brotada (una mica tardana) i un **bon creixement vegetatiu en el primer recorregut dels ceps**. L'aigua va ser present durant tots els mesos primaverals.

A mitjans de juny es veien les primeres flors als raïms amb una vegetació abundant. Malgrat l'abundància de pluja es manifesta un **perfecte estat sanitari gràcies bàsicament a les temperatures moderades i a la regularitat dels dies de vent**. Juliol va ser el període més regular respecte als darrers anys, iniciant-se el verolat en la majoria de varietats a final del mes. L'agost avança pausadament, degut a ser un mes força temperat, exceptuant la darrera setmana a l' igual que la primera quinzena de setembre quan la calor i la insolació forta permeten una **bona maduració dels raïms**.

La tardor va començar amb calor de dia, amb nits força fredes i amb pluja, mentre que a l'octubre es va imposar un temps típicament de tardor. En tots els estadis fenològics es va mantenir aquesta setmana i mitja de diferència- que ja va marcar la brotada- respecte a anyades anteriors. La maduració del raïm va ser lenta degut, bàsicament, al contrast de temperatura entre el dia i la nit i **el raïm s'ha collit en un estat sanitari molt bo, finalitzant la verema durant la segona setmana de novembre. En resum l'anyada va ser tranquil·la, pausada i fresca**.

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

904 ampolles 0,750 l. en caixes individuals.

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15,70%
ATT..... 4,9 gr/l
IPT..... UA
Àcides volàtil..... 0,37 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

Setembre 2011.

VARIETATS

60 % Viognier.
35 % Garnatxa blanca.
5 % Macabeu, Escanyavella i Moscatell.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT