

AIGUA DE LLUM DE VALL LLACH 2010

AÑADA



El inicio de la añada 2010 fue fría con un invierno largo, con nevadas y bastantes precipitaciones, factores que favorecieron durante el mes de Marzo un buen brote (un poco tardano) y un **buen crecimiento vegetativo en el primer recorrido de las cepas**.

La lluvia estuvo presente durante todos los meses primaverales.

A mediados de Junio se vieron las primeras flores en los racimos con una vegetación abundante. Pese a la abundancia de lluvias se manifiesta un perfecto estado sanitario gracias básicamente a las temperaturas moderadas y a la regularidad de los días ventosos.

Julio fue un periodo más regular respecto a los últimos años, iniciándose el envero en la mayoría de variedades a finales del mes. Agosto avanza pausadamente, debido a ser un mes bastante temperado, exceptuando la última semana al igual que la primera quincena de Septiembre cuando el calor y la insolación fuerte permiten una buena maduración de los racimos.

Otoño empezó con calor de día, con noches bastante frías y con lluvia, mientras que en Octubre se impuso un tiempo típicamente otoñal. En todos los estadios fenológicos se mantuvo una semana y media de diferencia – que ya marcó el brote – respecto a añadas anteriores. **La maduración del racimo fue lenta** debido, básicamente, al contraste de temperaturas entre el día y la noche y **el racimo se recogió en una estado sanitario muy bueno**, finalizándose la vendimia durante la segunda semana de Noviembre.

En resumen la añada fue tranquila, pausada y fresca.

CRIANZA

El vino pasa a una bodega de 300 l de madera nuevo de roble francés, la misma que se han utilizado para fermentar.

El resto de blancos en barricas nuevas de 225 l de roble francés.

Se mantiene en bodega durante la crianza de 4 meses.

Nº BOTELLAS

904 botellas 0,750 l. en cajas individuales.

ANALÍTICA

Grado alcohólico 15,70 %

ATT 4,9 g/l

Acidez volátil 0,37 g/l

VINIFICACIÓN

Despalillado de la uva y maceración prefermentativa en depósitos de acero inoxidable durante 36 horas a temperatura controlada.

50 % del Viognier fermenta en una bodega nueva de roble francés de 300 l de capacidad. El resto del Viognier fermenta en depósitos de acero inoxidable, al igual que el resto de blancos.

Fermentación a Tª controlada entre 12º y 15º C durante 25-60 días con batonage diario.

EMBOTELLADO

Septiembre 2011.

VARIETADES

60 % Viognier.

35 % Garnacha blanca.

5 % Macabeu, Escanyavella y Moscatel.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT