

AIGUA DE LLUM DE VALL LLACH 2012

ANYADA



L'anyada 2012 va ser molt favorable en les zones més fresques ja que l'absència de pluges i les successives onades de calor van generar un cert pansiment a les vinyes més afectades d'insolació. La pluviometria va ser molt inferior a la mitjana dels darrers anys. El que destaca d'aquesta anyada són, juntament amb la manca de pluges, les successives onades de calor des del mes de maig fins a l'agost produint a la vinya un **estrès hídric** ja que des

de mitjans primavera fins a finals d'estiu pràcticament no va ploure. L'efecte però, no es va manifestar a les zones més càlides i a les finques de més insolació, fins al final de l'episodi de fortes temperatures de finals d'agost, ja que la humitat relativa va ser superior a l'habitual i els períodes ventosos van ser de menys intensitat

Va ploure sobretot al març i a l'abril i després es van anar produir pluges insignificants fins a principis de juliol; des d'aleshores fins a finals de setembre ja no va ploure gens. Pel que fa a les temperatures mitjanes durant el 2012 varen ser normals.

Pel que fa a les diferents varietats de raïm cal matisar que la garnatxa i la carinyena van aguantar millor l'estrès hídric, mentre que les varietats de recent implantació van acusar més el pansiment. El millor comportament hidrodinàmic va afavorir la resistència a la sequera en les vinyes velles. La poca pluviometria durant la primavera i l'estiu van provocar que la sanitat de la verema fos estat excel·lent i que no hi haguessin problemes de botritis. La verema va arribar sana a la maduració. Fins a finals d'agost no es va observar estrès hídric i el raïm va fer bé els diferents processos biològics.

Aquesta anyada va ser seca des de la floració fins a la maduració i va destacar per un decalatge important entre grau alcohòlic i maduració fenòlica.

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 botes noves de 225 l de roure francès.

Es manté en bóta durant la criança de 4 mesos.

Nº AMPOLLES

1210 ampolles 0,750 l. en caixes individuals.

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15,50%
ATT..... 4,9 gr/l
Àcides volàtil..... 0,4 gr/l
Sucres..... 3,3 g/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 Tº controlada entre 12º i 15º C al llarg de 25-60 dies amb batonatge diari.

EMBOTELLAT

Febrer 2013.

VARIETATS

80 % Viognier.
15 % Garnatxa blanca.
5 % Macabeu, Escanyavella i Moscatell.