

AIGUA DE LLUM DE VALL LLACH 2013

ANYADA



La collita 2013 ha estat de bona qualitat.

Tot i que la fenologia de la vinya portava un retard considerable respecte d'altres anys i consegüentment **la maduració del raïm anava uns quinze dies endarrerida**, els mesos de setembre i octubre van tenir una climatologia favorable que va permetre que el raïm tingués una **bona maduració i un adequat equilibri final entre sucres i acidesa**.

Climàticament aquest 2013 ha estat de primavera molt plujosa (amb la pluviometria més alta que la mitjana dels darrers anys) i d'estiu i tardor secs, amb un règim de pluges més baix entre juliol i octubre.

La verema va arribar sana a la maduració i el raïm va poder realitzar correctament els diferents processos biològics. **Aquest 2013 ha destacat per un bon equilibri de sucres, acidesa 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 bótes noves de 225 l de roure francès.

Es manté en bóta durant la criança de 4 mesos.

Nº AMPOLLES

1365 ampolles 0,750 l. en caixes individuals.

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15,50%
ATT..... 4,9 gr/l
Àcides volàtil..... 0,4 gr/l
Sucres..... 0,91 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 Tª controlada entre 12º i 15º C al llarg de 25-60 dies amb batonatge diari.

EMBOTELLAT

Abril 2014.

VARIETATS

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

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT