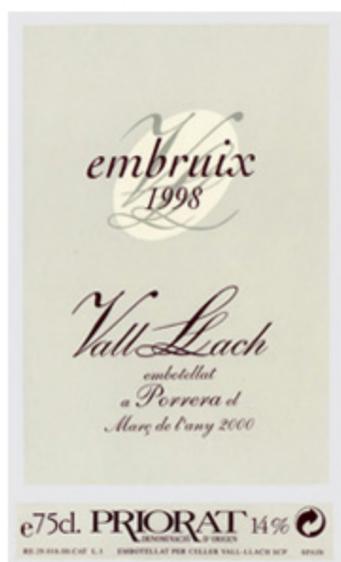


# EMBRUIX DE VALL LLACH 1998

## AÑADA



El 98 fue un **año muy caluroso**, con una media de temperaturas bastante superior a lo habitual, y seco, con solo 200 l/m2 de lluvia durante el ciclo vegetativo.

**El invierno 97/98 fue relativamente seco** con aproximadamente unos 70 l/m2. Al llegar la primavera y empezar el ciclo vegetativo las plantas brotaron con no mucha vigorosidad debido a la poca lluvia y sequedad del invierno.

El verano seco freno el crecimiento de los granos y favoreció la maduración de la uva.

El resultado fue una **producción baja de uva con granos pequeños y sueltos, uva muy madura, concentración de color y estructura y grado alcohólico elevado.**

## CRIANZA

Después del prensado el vino pasa a las barricas de 225l de capacidad, de madera nueva, roble francés de grano fino.

Criado en barricas de la tonelería Dargaud & Jaegle (70%) y la tonelería Boutes (30%), con un nivel de tostado medio y alto.

Crianza de 15/16 meses.

## Nº DE BOTELLAS

12000 en cajas de 12 botellas de 0,75l.

## ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 14%  
ATT..... 5,3 gr/l  
IPT..... 60  
pH..... 3,5  
Acidez volátil..... 0,62 gr/l

## VINIFICACIÓN

Fermentación de la uva despalillada en tanques de acero inox. de 2500 l de capacidad.

Remontajes suaves durante los 7 primeros días de fermentación a Tª controlada entre 25º i 29º C., y bazuqueo con palo de madera hasta el final de la maceración.

El descubado y prensado, en prensa horizontal, a los 25-30 días de maceración.

La fermentación malo láctica se hizo en los tanques de inox.

## EMBOTELLADO

Marzo - Abril 2000.

## VARIEDADES

45% Garnacha joven, finca Mas del Porrera y Devesa.

45% Cabernet Sauvignon, finca Mas del Porrera y Devesa.

10% Merlot, Cariñena y Syrah.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT