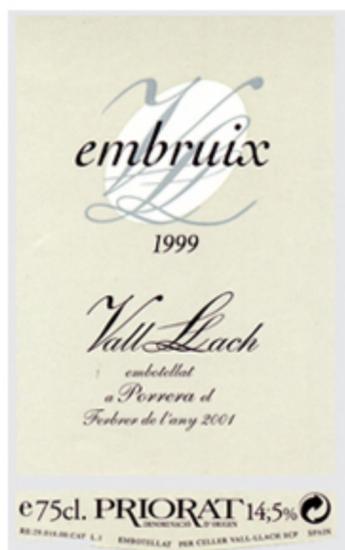


# EMBRUIX DE VALL LLACH 1999

## AÑADA



El 99 fue un **año difícil para el campo**, tuvimos un verano muy caluroso y un otoño con mucha precipitación, a partir de la segunda quincena de septiembre, lo cual hizo retrasar la vendimia.

El resultado fue una **gran maduración de la uva con granos pequeños y sueltos, 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 de 2º vino, roble francés de grano fino.  
Criado en barricas de la tonelería Dargaud & Jaegle con un nivel de tostado ligero y medio.  
Crianza de 14 meses.

## Nº BOTELLAS

19400 en cajas de 12 botellas de 0,75l.

## ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 14,5%  
ATT..... 5,3 gr/l  
IPT..... 63  
pH..... 3,4  
Acidez volátil..... 0,61 gr/l

## VINIFICACIÓN

Fermentación de la uva despalillada en tanques de acero inox. de 2500 l de capacidad.  
Remontajes durante los 10 primeros días de fermentación a Tª controlada entre 28º 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 días de maceración. La fermentación malo láctica se hizo en los tanques de inox.

## EMBOTELLADO

Marzo – Abril del 2001.

## VARIETADES

50% Garnatxa jove (Finca Mas del Porrerà i Devesa).  
45% Cabernet Sauvignon (Finca Mas del Porrerà i Devesa).  
5% Merlot, Carinyena i Syrah.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT