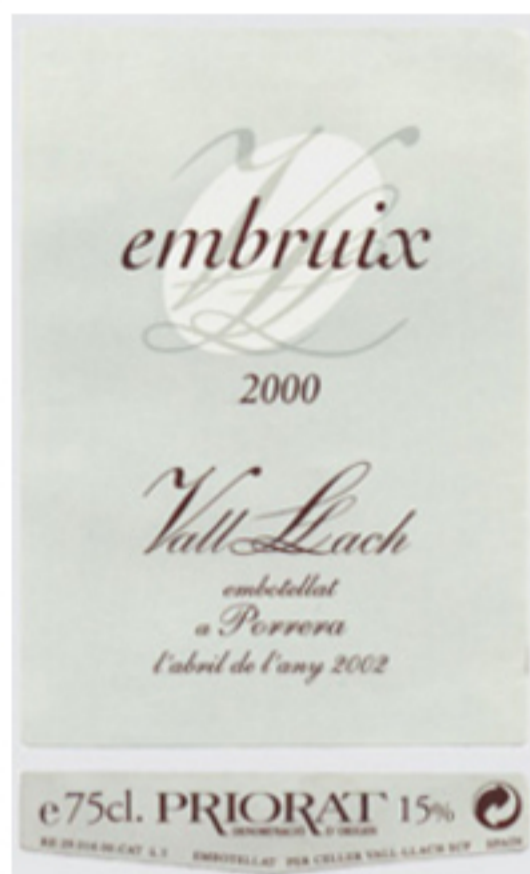


# EMBRUIX DE VALL LLACH 2000

## ANYADA



L'any 2000 va ser una **anyada especial i irregular per a la verema del Priorat.**

Durant el mes de juny (que ja es preveia una collita abundant) va bufar un fort vent de ponent –serè- molt sec i calorós, que va deixar la vinya extenuada. Per assegurar-nos una bona evolució de la planta i una bona maduració del raïm, **vam realitzar una forta verema en verd al mes de juliol: es va treure el 50% de la producció tant en vinya jove com en vinya vella.**

**Les temperatures altes van seguir fins el mes de setembre**, fet que va avançar l'inici de la verema uns 10 dies. Als quinze dies van baixar les temperatures i es va retardar la maduració uns 15 dies respecte a l'inici.

Els vins resultants són molt estructurats però amb el taní **ja integrat i polit**. L'**acidesa alta** ha mantingut el frescor i la joventut del vi sense ser agressiva.

**L'elegància i la complexitat són el resum d'una anyada que va començar amb un final incert.**

## CRIANÇA

L'Embruix 2000 ha tingut una criança de 15 mesos en barriques de 2n vi, provinents del Vall Llach, amb un trasbals a la primavera 2001.

## Nº AMPOLLES

26.376 en caixes de 12 ampolles de 0,75 l.

## ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15%  
ATT..... 6,4 gr/l  
IPT..... 78  
Àcides volàtil..... 0,81 gr/l

## VINIFICACIÓ

Fermentació de raïm desrapat i xafat en dipòsits de 5000 l, 3000 l i 2500 l de capacitat, d'acer inoxidable.

Remuntatges durant els 15 dies de fermentació a Tª entre 25-28ªC i xafats del barret als 8 últims dies de maceració.

El descubat i la primera premsa tornen a la tina per realitzar la fermentació malolàctica, que va finalitzar en barrica.

## EMBOTELLAT

Juny 2002.

## VARIETATS

40% Garnatxa jove (Finca Mas del Porrerà i Devesa).  
35% Cabernet Sauvignon (Finca Mas del Porrerà i Devesa).  
15% Carinyena  
10% Merlot i Syrah.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT