

EMBRUIX DE VALL LLACH 2002

AÑADA



El 2002 fue un año marcado por los **grandes contrastes de climatología**.

Después de un invierno muy frío, con hielo y nieve durante veinte días y temperaturas inferiores a -12°C , se prolongo durante enero y febrero con temperaturas mas moderadas, marzo y la primavera tuvieron un inicio caluroso y con escasas lluvias, la planta que había soportado bien los fríos invernales, despunto rápidamente y tuvo un crecimiento vigoroso.

El calor y la escasez de agua perduraron en los primeros días de verano, generando un buen desarrollo vegetativo, un vigor moderado, con racimos bien formados y de grano pequeño.

A partir del 15 de agosto hubo un descenso de las temperaturas y un inicio de las precipitaciones que provocaron un **retraso considerable en la vendimia**, el resultado final se tradujo en unas cepas con un porte equilibrado, con **racimos bien formados, de gramo pequeño, con la concentración de color deseada y una buena estructura y acidez**.

CRIANZA

El **Embruix 2002** ha tenido una crianza de 14 meses en barricas de segundo vino, procedentes del Vall Llach, con un trasiego en la primavera del 2004.

Nº de BOTELLAS

39.560 en cajas de 12 botellas de 0,75 l.
310 magnums en cajas de 1 botella de 1,50 l.

ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 14,5%
ATT..... 5,8 gr/l
IPT..... 60
Acidez volátil..... 0,65 gr/l

VINIFICACIÓN

Fermentación de la uva despalillada y estrujada en tanques de acero inoxidable de 2500 l de capacidad.
Remontajes durante los 15 días de fermentación a temperatura entre $25-28^{\circ}\text{C}$ y bazuqueo con palo de madera los últimos 8 días de maceración.
El descubado y el primer prensado vuelven al depósito para realizar la fermentación maloláctica, que finaliza en las barricas.

EMBOTELLADO

Mayo 2004.

VARIEDADES

30% Cariñena (Velles vinyes dels Costers de Porrera, Torroja i Poboleda).
30% Cabernet (Vinyes joves).
25% Garnacha joven (Vinyes joves).
10% Syrah (Vinyes joves).
5% Merlot (Vinyes joves).

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT