

# EMBRUIX DE VALL LLACH 2004

## ANYADA



Els primers mesos del 2004 (gener, febrer, març i abril) foren freds i provocaren un important retard en l'inici de la vegetació de les vinyes.

**Les pluges caigudes abans de la floració** (maig, 60 l/m2) **ajudaren a la recuperació de les plantes, repercutint en un òptim quallat.** Una vegada format el raïm (finals de juny), les condicions pel creixement i maduració varen ser excel·lents: sol, calor i contrast tèrmic entre temperatures diürnes i nocturnes.

A principis de setembre dues setmanes de pluges refrescaren l'ambient i incrementaren el contrast tèrmic. En aquest període **es realitzà una verema en verd, retirant el 40% dels raïms dels vells ceps de carinyena.**

**Setembre s'acabà amb un ambient sec i ventós que es prolongà fins a finalitzar la verema,** realitzada des dels primers dies d'octubre fins el 24 de novembre.

Els raïms es caracteritzaren per un **excel·lent equilibri, amb excepcional maduresa fenòlica, elevada intensitat aromàtica i potent estructura tànnica.**

## CRIANÇA

El vi passa a bótes ( 225 i 300 l. ) de fusta de segon i tercer vi de roure francès amb torrat lleuger i mitjà de gra fi. S'han realitzat dos trasbalsos durant la criança de 16 mesos.

## Nº AMPOLLES

69.576 ampolles de 0,750 l. en caixes de 12 ampolles.  
8.332 ampolles de 0,375 l. en caixes de 12 ampolles.  
600 ampolles Magnum de 1,5 l.  
90 ampolles Jeroboam de 3 l.  
40 ampolles Rehoboram de 4,5 l.  
25 ampolles Salomon de 18 l.

## ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15,1%  
ATT..... 5,1 gr/l  
IPT..... 62  
Àcides volàtil..... 0,97 gr/l

## VINIFICACIÓ

Fermentació del raïm derrapat en dipòsits d'acer inoxidable de 2500 i 5.000 l. de capacitat.

Fermentació a Tª controlada entre 25º i 29º C al llarg de 14 dies amb pigeage diari.

Maceració postfermentativa de 10 dies que fou seguida d'un premsat suau. La fermentació malolàctica es realitzà 50% en dipòsits d'inoxidable i 50 % en bóta.

## EMBOTELLAT

Maig-Juny 2006.

## VARIETATS

35% Garnatxa.  
30% Carinyena.  
20% Syrah.  
10% Cabernet Sauvignon.  
5% Merlot.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT