

EMBRUIX DE VALL LLACH 2005

ANYADA



L'absència de precipitacions importants i les temperatures molt baixes durant els primers mesos de l'any marquen el començament del **cicle vegetatiu de la vinya** que s'inicia, lentament, a mitjans del mes d'abril.

Les pluges del mes de maig arreceren el brot però intercedeixen favorablement en la floració que acaba esdevenint copiosa i permet la distinció entre les típiques diferències entre zones i varietats. **El nivell de quallat en totes les varietats és òptima.**

Per altra banda les condicions climatològiques dels mesos d'estiu han estat les típiques de la zona: fort contrast tèrmic entre dia i nit, amb sol i amb quasi absència de precipitacions.

La manca de reserves hídriques ha fet que **en moltes vinyes la brotada s'hagi quedat curta**, donant com a resultat raïms de grans força petits amb una menor producció en quantitat.

Pel que fa a l'estat sanitari ha estat un any que el podem qualificar de tranquil, sense incidències.

La verema s'inicia a principis de setembre, uns quinze dies més aviat que l'any anterior, i finalitza el 4 de novembre.

L'anyada ha estat tranquil·la, marcada per la **manca de pluges, amb un correcte estat sanitari**, sense incidències, amb una **bona maduració fenòlica i una producció de grans petits i compactes.**

CRIANÇA

El vi passa a bótes de segon i tercer vi, de 225 i 300 l. de fusta de roure francès, de gra fi i amb torrat mig i lleuger.

S'han realitzat dos moviments de vi durant la criança de 14 mesos.

Nº AMPOLLES

6.000 ampolles de 0,375

94.000 ampolles de 0,750 l.

670 ampolles magnum de 1,5 l.

110 ampolles Jeroboam de 3 l.

50 ampolles Rehoboram 5 l.

31 ampolles Salomon de 18 l.

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15,5%

ATT..... 5,1 gr/l

IPT..... 63

Àcides volàtil..... 0,86 gr/l

VINIFICACIÓ

Fermentació del raïm derrapat en dipòsits d'acer inoxidable de 2500, 3000 i 5000 l. de cabuda.

Fermentació alcohòlica, amb llevats del propi raïm, durant 14 dies, amb «pigeage» diari.

Maceració postfermentativa de 12 dies, i un premsat suau.

La fermentació malolàctica es realitza el 50% en dipòsit i un 50% en bóta durant el mes de juny.

EMBOTELLAT

Maig-Juny 2007.

VARIETATS

38% Garnaxa.

26% Carinyena.

15% Cabernet S.

15% Syrah.

6% Merlot.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT