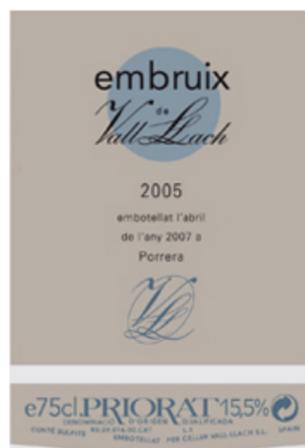


EMBRUIX DE VALL LLACH 2005

AÑADA



La ausencia de precipitaciones importantes y las temperaturas muy bajas durante los primeros meses del año marcan el inicio del **ciclo vegetativo de la viña que se inicia, lentamente, a mediados del mes de abril.**

Las lluvias del mes de mayo resguardan el brote pero interceden favorablemente en la floración que acaba siendo copiosa y permite la distinción entre las típicas diferencias entre zonas y variedades. El nivel de cuajado en todas las variedades es óptimo. Por otro lado las

condiciones climatológicas de los meses de verano han sido las típicas de la zona: fuerte contraste térmico entre el día y la noche, con sol y con casi ausencia de precipitaciones.

La falta de reservas hídricas ha provocado que en muchos viñedos los brotes se hayan reducido, dando como resultado racimos de grano bastante pequeños con una menor producción en cantidad. Por lo que respecta al estado sanitario ha sido un año que lo podemos calificar de tranquilo, sin incidencias.

La vendimia se inicia a principio del mes de septiembre, unos quince días más pronto que el año anterior, y finaliza el 4 de noviembre. El 2005 ha sido una **añada tranquila, marcada por la falta de lluvias, con un correcto estado sanitario, sin incidencias, con una buena maduración fenólica y una producción de granos pequeños y compactos.**

CRIANZA

El vino pasa a barricas de segundo y tercer vino, de 225 y 300 l. de madera de roble francés, de grano fino y con un tostado medio y ligero.

Se han realizado dos trasiegos de vino durante la crianza de 14 meses.

Nº de BOTELLAS

6.000 botellas de 0,375 l.

94.000 botellas de 0,750 l.

670 botellas magnum de 1,5 l.

110 botellas Jeroboam de 3 l.

50 botellas Rehoboram 5 l.

31 botellas Salomon de 18 l.

ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 15,5 %

ATT..... 5,1 g/l

IPT..... 63

Acidez volátil..... 0,86 g/l

VINIFICACIÓN

Fermentación de la uva despalillada en depósitos de acero inoxidable de 2500, 3000 y 5000 l. de capacidad.

Fermentación alcohólica, con levaduras de la propia uva, durante 14 días, con «pigeage» diario. Maceración postfermentativa de 12 días, y un prensado suave.

La fermentación maloláctica se realiza el 50% en depósito y un 50% en barrica durante el mes de junio.

EMBOTELLADO

Mayo-Junio 2007.

VARIEDADES

38% Garnacha.

26% Cariñena.

15% Cabernet S.

15% Syrah.

6% Merlot.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT