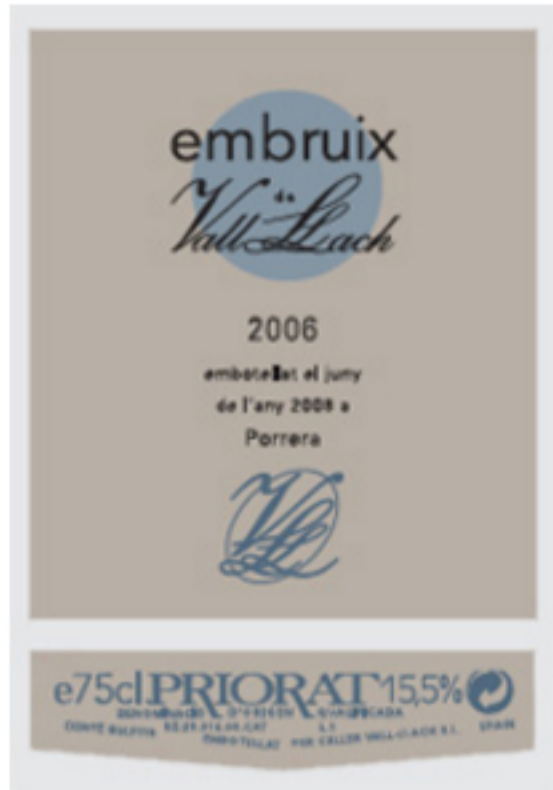


EMBRUIX DE VALL LLACH 2006

ANYADA



L'anyada 2006 es va caracteritzar pels contrastos.

L'hivern va resultar fred i força humit, amb temperatures que arribaren als 7° sota zero.

La primavera quasi bé no va existir donat que es va produir un salt tèrmic espectacular passant de dies freds a molta calor i sequedat. En els mesos d'abril, maig i juny s'assoliren temperatures rècord, provocant un ràpid i accelerat creixement de la vinya.

La manca de precipitacions va facilitar el bon estat sanitari dels brots nous i el quallat dels raïms.

L'estiu es va comportar d'una manera poc habitual: **força lluminós però amb temperatures baixes**. Aquesta combinació va permetre que les plantes suportessin la prolongada falta de precipitacions amb més suavitat degut a les temperatures suaus d'agost i la frescor de les nits. Setembre va ser el més regular amb un fort contrast de temperatures entre el dia i la nit que va propiciar que els ceps recuperessin el nivell òptim de desenvolupament originant una mesurada maduració del raïm.

Els raïms varen ser els òptims per les vinificacions al Priorat, la sequera va fer grans petits, amb una presència de sucres força alta, bona maduresa fenòlica i una excepcional concentració. **Una anyada plena de contrastos.**

CRIANÇA

El vi passa a bótes de 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

84.100 ampolles 0,750 l. en caixes de 12 unitats.

6.900 ampolles 0,375 l. en caixes de 12 unitats.

1.500 ampolles Magnum de 1,5 l.

90 ampolles Jeroboam de 3 l.

48 ampolles Rehoboram de 4,5 l.

17 ampolles Salomon de 18 l.

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15,75%

ATT..... 5,2 gr/l

IPT..... 62 UA

Àcides volàtil..... 0,90 gr/l

VINIFICACIÓ

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

Fermentació a Temperatura controlada entre 25° i 29° C al llarg de 17 dies amb «pigeage» diari.

Maceració postfermentativa de 14 dies que fou seguida d'un premsat suau.

La fermentació malolàctica es realitzà el 50% en dipòsits d'inoxidable i el 50 % en bóta.

EMBOTELLAT

Juny 2008.

VARIETATS

34% Garnaxa.

22% Carinyena.

21% Cabernet S.

19% Syrah.

4% Merlot.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT