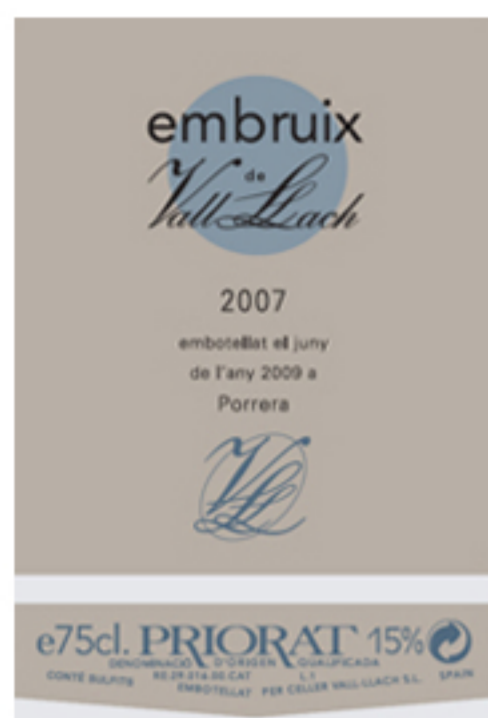


# EMBRUIX DE VALL LLACH 2007

## AÑADA



El año 2007 se caracterizó por una **excelente maduración de la uva**.

El invierno fue frío y húmedo y las temperaturas bajo cero no demasiado extremas.

La primavera estuvo muy marcada por las precipitaciones del mes de abril, lluvias regulares y persistentes, justo en el momento óptimo. El inicio del brote y el desarrollo de la planta hasta bien entrado el verano resultaron idóneos, la falta de precipitaciones

facilitó el buen estado sanitario de los brotes nuevos y el cuajado de las uvas.

El verano seco y caluroso se alargó hasta finales del mes de septiembre. A mediados de agosto las plantas tenían el brote parado y mostraban los habituales signos de sequedad veraniega propia de la ribera mediterránea. Fue a partir de finales de septiembre y durante la primera semana de octubre cuando las lluvias refrescaron el ambiente, las cepas recuperaron el equilibrio y se desarrolló una excelente maduración de la uva.

**La uva, un año más, fue óptima para las vinificaciones del Priorato, la sequía dio granos pequeños, con una presencia de azúcares muy alta.** Tanto la climatología como el estado sanitario de la planta permitieron que la vendimia estuviera condicionada solamente por la decisión de los enólogos, hallando un equilibrio de maduración perfecto entre todos los componentes del grano: piel, pulpa y pepita. **Si una palabra puede definir esta añada es la maduración.**

## CRIANZA

El vino pasa a barricas (225 i 300 l) de madera de segundo y tercer vino de roble francés con tostado ligero y mediano de grano fino.

Se realiza un trasiego durante la crianza de 16 meses.

## Nº de BOTELLAS

64.300 botellas 0,750 l. en cajas de 12 unidades.

4.800 botellas 0,375 l. en cajas de 12 unidades.

1.200 botellas Magnum 1,5 l.

70 botellas Jeroboam 3 l.

40 botellas Rehoboram 5 l.

8 botellas Salomón 18 l.

## ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 15 %

ATT..... 5,4 g/l

IPT..... 64 UA

Acidez volátil..... 0,88 g/l

## VINIFICACIÓN

Fermentación de la uva despalillada en depósitos de acero inoxidable de 2.500 i 5.000 l de capacidad.

Fermentación a Tª controlada entre 25º y 29º C a lo largo de 17 días con bazuqueo diario y remontados suaves.

Maceración postfermentativa de 12 días seguido de un prensado suave.

La fermentación maloláctica se realiza 50% en depósitos de inoxidable y 50 % en barrica.

## EMBOTELLADO

Junio 2009.

## VARIETADES

30% Garnacha.

30% Cariñena.

10% Syrah.

20% Cabernet S.

10% Merlot.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT