

# EMBRUIX DE VALL LLACH 2008

## ANYADA



### El 2008, quin any de pluges!

Després d'un hivern realment sec, va aparèixer un vent de llevant, humit i constant que es va prolongar des del mes de març fins a mitjans de juliol. Aquest vent de llevant fou humit, força sovint portador de pluges abundants... feia anys que les pluges no eren tan generoses durant la primavera i els primers mesos d'estiu.

### La vegetació fou espectacular i el quallat es ressentí de l'excés d'aigua provocant un

**important corriment de la flor.** Un any doncs en que calgué vigilar constantment l'estat sanitari de les plantes degut a la possibilitat de incidència de mildiu. Tot i que en aquestes terres no estem acostumats a la abundància de pluja, val a dir que amb treball i dedicació ens en vam sortir prou bé. Les plantes vegetaren de forma copiosa, i degut a la manca de raïms provocat per el quallat, el seu desenvolupament fou més abundant que de costum.

**Un any perfecte per a la vegetació i el descans de la planta.** Els finals d'agost i principis de setembre van ser d'allò més regulars, un fort contrast de temperatura entre el dia i la nit propicià una pell dura i el gra no patí un creixement massa important. Els finals de setembre i principis d'octubre van ser secs i es va poder fer una campanya regular amb uns **raïms ben tintats i madurs. Un any molt aromàtic i complex.**

## 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.

Es realitza un trasbals durant la criança de 14 mesos.

## Nº AMPOLLES

56.200 ampolles 0,750 l. en caixes de 12 ampolles

6.264 ampolles 0,375 l. en caixes de 12 ampolles

960 ampolles Magnum 1,5 l.

135 ampolles Jeroboam 3 l.

40 ampolles Rehoboram 5 l.

10 ampolles Salomon 18 l.

## ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15%  
ATT..... 5,0 gr/l  
IPT..... 64 UA  
Àcides volàtil..... 0,65 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 25° i 29° C al llarg de 17 dies amb pigeage diari i remuntatges seus.

Maceració postfermentativa de 12 dies seguida d'un premsat seu.

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

## EMBOTELLAT

Juny 2010.

## VARIETATS

30% Garnaxa.  
25% Carinyena.  
15% Syrah.  
20% Cabernet S.  
10% Merlot.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT