

EMBRUIX DE VALL LLACH 2009

AÑADA



La añada 2009 fue bastante regular.

El invierno se manifestó frío, con muchos días con episodios de heladas y húmedo, las lluvias pese a no ser muy abundantes, fueron reiteradas.

El mes de abril se manifestó bastante lluvioso, el inicio del brote vino acompañado de lluvias reiteradas y muy gratificantes. La mayor parte seguidas de días con un viento suave y con temperaturas bajas por la época. Las

plantas brotaban bien, regulares y con una intensidad que las hacía resistentes a las enfermedades. En Mayo despuntaron días de mucho calor, en el inicio y en el final, justo cuando algunas variedades pretendían florecer, y se alargó hasta los primeros días de junio; estas circunstancias fueron bien recibidas dado que la floración necesita días de sol, calor y un cierto viento.

Junio empieza con lluvia que refresca el ambiente y riega las plantas, después vinieron los días húmedos que facilitaron el buen desarrollo de las cepas y de sus racimos. Julio y Agosto, secos y soleados, vistieron un **verano típico del Priorat**: mucha luz, sol y vientos de garbinada.

Septiembre comenzó seco y caluroso hasta mediados que es cuando llegaron unas lluvias muy deseadas; las vides se recuperan del estrés del verano y reinician un ciclo madurativo lento dado que por las noches refrescó. **La vendimia fue lenta y pausada, se inició a finales de Septiembre y se prolongó hasta la segunda semana de Noviembre.**

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 14 meses.

Nº de BOTELLAS

53.890 botellas 0,750 l. en cajas de 12 botellas
5.621 botellas 0,375 l. en cajas de 12 botellas
1008 botellas Magnum 1,5 l.
178 botellas Jeroboam 3 l.
78 botellas Rehoboram 5 l.
17 botellas Salomon 18 l.

ANALÍTICA

Grado alcohólico..... 15,3 %
ATT..... 4,8 g/l
IPT..... 61 UA
Acidez volátil..... 0,74 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

Septiembre 2011.

VARIEDADES

30% Garnacha.
25% Cariñena.
17% Syrah.
20% Cabernet S.
10% Merlot.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT