

EMBRUIX DE VALL LLACH 2010

ANYADA



L'inici de l'anyada 2010 va ser fred amb un hivern llarg, amb nevades i força pluja, factors que van afavorir al mes de març una bona brotada (una mica tardana) i un bon creixement vegetatiu en el primer recorregut dels ceps.

L'aigua va ser present durant tots els mesos primaverals. A mitjans de juny es veien les primeres flors als raïms amb una vegetació abundant. Malgrat l'**abundància de pluja** es manifesta un perfecte estat sanitari gràcies bàsicament a les **temperatures moderades** i a

la **regularitat dels dies de vent**.

Juliol va ser el període més regular respecte als darrers anys, iniciant-se el verolat en la majoria de varietats a final del mes. L'agost avança pausadament, degut a ser un mes força temperat, exceptuant la darrera setmana a l' igual que la primera quinzena de setembre quan la calor i la insolació forta permeten una bona maduració dels raïms.

La tardor va començar amb calor de dia, amb nits força fredes i amb pluja, mentre que a l'octubre es va imposar un temps típicament de tardor. En tots els estadis fenològics es va mantenir aquesta **setmana i mitja de diferència- que ja va marcar la brotada- respecte a anyades anteriors**.

La **maduració del raïm va ser lenta** degut, bàsicament, al contrast de temperatura entre el dia i la nit i **el raïm s'ha collit en un estat sanitari molt bo**, finalitzant la verema durant la segona setmana de novembre. En resum l'anyada va ser tranquil·la, pausada i fresca. En definitiva una molt bona i interessant anyada.

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

57.000 ampolles 0,750 l. en caixes de 12 ampolles.
5.600 ampolles 0,375 l. en caixes de 12 ampolles.
1296 ampolles Magnum 1,5 l.
110 ampolles Jeroboam 3 l.
45 ampolles Rehoboram 5 l.
8 ampolles Salomon 18 l.

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15,5%
ATT..... 4,8 gr/l
Àcides volàtil..... 0,80 gr/l
Sucre total..... 1,99 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 25º i 29º C al llarg de 17 dies amb pigeage diari i remuntatges suaus.
Maceració postfermentativa de 12 dies seguida d'un premsat suau.
La fermentació malolàctica es realitza 50% en dipòsits d'inoxidable i 50 % en bóta.

EMBOTELLAT

Novembre 2012.

VARIETATS

27% Carinyena.
23% Garnaxa.
15% Syrah.
20% Cabernet S.
15% Merlot.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT