

EMBRUIX DE VALL LLACH 2011

ANYADA



Fins a l'octubre, la pluviometria va ser inferior a la mitjana dels darrers anys i les temperatures van ser lleugerament superiors.

El quallat del raïm va ser favorable ja que no hi va haver condicionants meteorològics adversos. L'absència de pluges i humitats relatives altes durant la maduració va afavorir un **bon estat sanitari del raïm**. Malgrat els litres acumulats des del gener fins a l'octubre **la vinya va patir un cert estrès hídric** habitual a finals d'estiu,

però accentuat aquest any per les calors de mitjans-finals d'agost i un **setembre i octubre més calorosos de l'habitual**, provocant un **avançament general del calendari de verema**.

Podríem parlar d'una **anyada seca, tranquil·la i amb vins molt concentrats**.

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

33126 ampolles 0,750 l. en caixes de 6 i 12 ampolles.

ANALÍTICA

Grau alcohòlic..... 15,5%
ATT..... 4,5 gr/l
Àcides volàtil..... 0,62 gr/l
Sucres total..... 0,89 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

Setembre - Desembre 2013.

VARIETATS

28% Carinyena.
23% Garnatxa.
14% Syrah.
18% Cabernet S.
17% Merlot.

Vall Llach

PORRERA · PRIORAT